



Miesmuscheln in Safransahne und Blätterteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine elegante Vorspeisen - Alternative in der Muschelsaison

Zutaten

- 250 g frisches gekochtes Muschelfleisch ohne Bart
- (800 - 1000 g frische Miesmuscheln)
- 3/8 l trockener Riesling
- Etwas Suppengrün aus Möhre, Porrée, und Sellerie zum blanchieren
- Für die Safransahne:
- Zu gleichen Teilen:
- 1 -2 junge Frühlingsmöhren in kleinen Würfeln
- 2 Stangen Frühlinglauch in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 60 g Staudensellerie in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Freilandtomate in kleinen Würfeln, Tomate concassée
- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Crème fraîche
- Etwas Olivenöl
- Etwas Butter
- 2 - 3 Esslöffel Mehl
- 2 g / Döschen Safran in Fäden
- 100 - 150 g Fertig - Blätterteig aus dem Supermarkt
- 1 Ei
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Blätterteig auftauen, etwas dünner, ausrollen und in 10 x 5cm große Vierecke schneiden. 1 Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und die Blätterteig Kissen einstreichen.

Schritt3

Mit einer Tischgabel gleichmäßig etwas einstechen und nach Hersteller Vorschrift ca. 8 - 10 min. bei 160° C goldgelb backen.

Schritt4

Die Vorbereitungen:

Schritt5

Das Gemüse putzen, waschen und in recht kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Die Fleischtomate kurz in kochendem Wasser brühen, sofort wieder in kaltem Eiswasser abkühlen. Abziehen, vierteln, die Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden. (Tomate concassée)

Schritt6

Vorbereitung der Miesmuscheln:

Schritt7

Die Miesmuscheln zunächst gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, säubern.

Schritt8

Das Suppengrün in grobe Würfel schneiden und in einem ausreichend großen Topf, (mit passendem Deckel) in etwas Olivenöl kurz glasig anschwitzen.

Schritt9

Die Miesmuscheln dazu geben, salzen, pfeffern und den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen.

Schritt10

Mit Weißwein auffüllen / ablöschen und bei gut geschlossenem Deckel 8 - 10 min. köcheln lassen. (Bis sich die Muscheln öffnen) Heraus nehmen, den Sud passieren.

Schritt11

Nach kurzer Abkühlphase das Fleisch dert Muscheln entnehmen, die Bärte entfernen.

Schritt12

Die Safransahne:

Schritt13

Die Gemüse Würfel in etwas Butter glasig anschwitzen, ca. 2 Esslöffel Mehl dazu geben, verrühren und 1 min. ausschwitzen lassen..

Schritt14

Den Weißwein und den Muschelfond aufgießen, glatt rühren und ca.10 min. auskochen lassen.

Schritt15

Mit Sahne, Crème fraiche und dem Safran vollenden, etwas reduzieren lassen, kurz halten.

Schritt16

Ev. mit Cayenne nachschmecken und etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt17

Nunmehr das Muschelfleisch dazu geben.

Schritt18

Nur noch erhitzen, nicht mehr kochen lassen . (Um ein "Zähwerden" des Fleisches zu verhindern)

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Das kurz gehaltene Muschelragout üppig auf der Tellermitte placieren und jeweils ein warme Blätterteigkissen darüber geben.

Schritt21

Mit einigen Würfeln Tomate Concassée drum herum (Für die Optik) ergänzen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** elegant, leicht, maritim, saisonal, warme vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuscheln-in-safransahne-und-blaetterteig/>