



Deutsche See Muschelrezept Mediterrane Muschelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

750 g Miesmuscheln,
bspw. von Deutsche See Fischmanufaktur
750 g Venusmuscheln,
bspw. von Deutsche See Fischmanufaktur
1 Chilischote
½ Knolle Sellerie
4 Zwiebeln
1 Karotte
4 Knoblauchzehen
1 kleine Fenchelknolle
3 Stangen Staudensellerie
1 kleine Stange Lauch (Porree)
700 g Tomaten
500 ml Weißwein
2 l Fischfond
5 Zweige Thymian
3 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker
3 Stiele glatte Petersilie



Zubereitung (ca. 30 Minuten):

1. Miesmuscheln von den Bärten befreien. Mit den Venusmuscheln in reichlich Wasser legen und eine zerdrückte Chilischote dazu geben. Sie sorgt dafür, dass die Muscheln den restlichen Sand aus den Schalen pumpen.
2. Knollensellerie, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen. Fenchel, Staudensellerie und Lauch waschen und putzen. Gemüse und Fenchelgrün fein würfeln, Tomaten waschen und klein schneiden. Das gewürfelte Gemüse in einem großen Topf in zwei

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Stephanie Erding
Telefon: 040 / 43 29 44 23
Stephanie.Erding@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de



Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Tomaten und Fenchelgrün zufügen, mit Weißwein und Fischfond auffüllen und ein wenig einkochen lassen. Thymian, Lorbeer und Rosmarin als Kräutersträußchen zusammenbinden und hinzugeben.

3. Die geputzten Muscheln in die Suppe geben und drei bis vier Minuten kochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt Knoblauchbaguette.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Muschelrezepte sowie viele Tipps & Tricks finden Sie im Internet unter <http://www.deutschesees.de/miesmuscheln>.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Stephanie Erding
Telefon: 040 / 43 29 44 23
Stephanie.Erding@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesees.de