

MUSCHELN PROVENÇALISCH

Zutaten:

- \ 2 kg Miesmuscheln
- \ 2 Stangen Porrée
- \ 250g Möhren
- \ 4 Zwiebeln
- \ 5 Knoblauchzehen
- \ 3 Stangen Staudensellerie
- \ 3 Lorbeerblätter
- \ 5 Zweige Thymian
- \ 1 gehäufte Teelöffel Kräuter der Provence
- \ 250ml trockener Weißwein
- \ 1 große Dose gewürfelte Tomaten
- \ 1 Bund Petersilie
- \ Salz, Pfeffer, Zucker
- \ Olivenöl
- \ 250ml Sahne

Zubereitung

Alle Gemüsesorten schälen oder putzen. Porrée und Zwiebeln halbieren und quer in dünne Ringe schneiden, die Selleriestangen ebenfalls. Die Möhren raspeln. Zunächst den Porrée und die Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten bis sie glasig geworden sind. Dann den Knoblauch hineinpresse, kurz verrühren, schließlich die Möhren und den Sellerie noch 2 Minuten lang mitdünsten lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, einmal aufkochen, dann die zerdrückten Dosentomaten einrühren. Thymian, Kräuter der Provence und Lorbeerblätter dazu, und dann mit zusätzlich 500ml Wasser aufkochen lassen. Mit wenig Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und 20 Minuten köcheln. Die fein gehackte Petersilie einrühren.

Die Muscheln mit kaltem Wasser gründlich abbrausen, beschädigte und offene Muscheln sorgfältig aussortieren. Die vorbereitete Suppe mit der Sahne in einen Topf mit möglichst großem Durchmesser schütten. Die Muscheln hineinlegen, Deckel drauf, und dann alles bei größter Hitze zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf ein- bis zweimal rütteln, damit sich die Muscheln beim Öffnen nicht gegenseitig behindern. Nach 2 bis 3 Minuten sind sie dann schon gar und zart geblieben. Mit Baguette servieren.

