

Zuppa di cozze = Miesmuschel-Suppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

- 1.0 kg Miesmuscheln
- 1 dl Olivenöl
- 5 dl Fischfonds verdünnt
- 2 dl Noilly Prat
- 8 dl Gemüsebouillon
- 4 dl Rahm
- Gemüse (Karotten, Fenchel, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch)
- Gewürze (Safran, Chili etc.)



Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen. Wenn die Pfanne sehr heiss ist, Moules reinwerfen (bereits geöffnete vorher aussortieren und wegwerfen). Ablöschen mit Noilly Prat. Einköcheln lassen. Suppe passieren.

Moules pulen, die Flüssigkeit mit Fischfonds (1 Teil) und Gemüsebouillon (2 Teile) auffüllen.

Fein geschnittenes Gemüse dazugeben und aufkochen. Mit Rahm verfeinern.

Moules in der Suppe aufwärmen. Mit Grün vom Fenchel garnieren und servieren.

Als Hauptspeise mit Knoblauchbrot servieren.