

Miesmuscheln in Curry-Weißwein-Sahnesauce

Wir freuen uns immer riesig, wenn ihr uns eure Lieblingsrezepte schickt. Alexandra kommt eigentlich aus Solingen in NRW – lebt aber seit vielen Jahren in Italien. Sie hat gemeinsam mit ihrem Mann ein kleines Boutique-Hotel in Florenz betrieben und dort natürlich auch Frühstück und Abendessen angeboten.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1,5 kg Bouchon Miesmuscheln (Alexandra nimmt die aus Sardinien)
2 Schalotten, klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, kleingewürfelt
1/2 kleine Fenchelknolle, klein gewürfelt
1 Stange vom Staudensellerie, klein gewürfelt
20 g Butter
1 EL Currypulver (Madras mild)
1 TL gelbe Currypaste
1/2 TL Safranfäden
Weißwein
Martini extra dry
500 ml Fischfond
200 ml Sahne
4 EL frischer Orangensaft
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Eine ganz wichtige Sache vorweg: Ihr solltet auf gar keinen Fall Salz hinzufügen. Alexandra sagt aus Erfahrung: Die Flüssigkeit, die sich in den Muscheln befindet, ist schon salzig genug. Auch der Fischfond, den man natürlich selber machen kann oder aber einfach fertig kauft, sollte nicht zu salzlastig sein. Besser einfach mal probieren wenn, man den Sud reduziert hat – also kurz bevor die Muscheln wieder hinzugefügt werden.
2. Und noch ein Tipp von Alexandra: Mittelmeermuscheln sollte man in Monaten ohne R verspeisen, weil sie dann am schmackhaftesten sind, ganz im Gegensatz zu den Französischen. Los geht's!
3. Schalotten, Knoblauch, Fenchel, Sellerie, Currypaste und Currypulver in der Butter glasig anschwitzen lassen. Nun den Safran hinzufügen. Mit dem Weißwein und dem Martini ablöschen und kurz reduzieren. Nun den Fischfond hinzugeben und alles zum Kochen bringen.
4. Die Muscheln in den Topf geben und mit dem Deckel verschließen. Umrühren. Nach etwa 3-4 Minuten sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Die geschlossenen Muscheln bitte wegschmeißen.

- 5.** Nun die Muscheln aus dem Fond nehmen. Die Sahne und den Orangensaft zum Fond hinzugeben, gut umrühren und nun alles auf die Hälfte reduzieren.
- 6.** Fond eventuell mit Pfeffer abschmecken, Muscheln wieder hinzufügen und kurz erwärmen.
- 7.** Alles heiß mit Weißbrot (Baguette) servieren.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/miesmuscheln-in-curry-weisswein-sahnesauce>