

MIESMUSCHELSUPPE MIT ZITRONENGRAS UND KORIANDER

Zutaten

- 1 kg Miesmuscheln
- 1 Zwiebel
- 5 EL [Koriandergrün](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL [Zitronengras](#)
- 400g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 dl Weisswein
- 3 EL [Fischgewürz](#) in 8dl Wasser
- 3 EL Crème fraîche
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL [Zitronenpfeffer](#)

Muscheln unter fließendem Wasser waschen und entbarren. Beschädigte oder geöffnete Muscheln wegwerfen. Zwiebel und Koriander separat hacken. Knoblauch in Scheiben schneiden. Zitronengras längs halbieren und etwas flach drücken. Kartoffeln in Würfel à ca. 1 cm schneiden.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Kartoffeln dazugeben und ca. 10 Minuten knapp weich dünsten. Muscheln, Zwiebel, Knoblauch und Zitronengras dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten mitdünsten. Wein und Fischfond dazugießen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln wegwerfen. Suppe in eine Pfanne absieben. Koriander und Crème fraîche zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe zurück zu den Muscheln gießen. Muschelsuppe anrichten und servieren.

La Cucina

