

## Rezept

# Kartoffelcremesuppe mit Miesmuscheln

Ein Rezept von Kartoffelcremesuppe mit Miesmuscheln, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> Miesmuscheln	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>150 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	<b>1</b>   Zwiebel
<b>400 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>150 g</b> Staudensellerie
<b>½ Bund</b> Basilikum	<b>½ Bund</b> Petersilie
Salz	<b>200 g</b> Sahne
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Die Muscheln waschen und putzen, offene Muscheln wegwerfen. 2 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Geschlossene Muscheln dazugeben, den Weißwein dazugießen. Muscheln zugedeckt ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze garen, dabei den Topf mehrmals rütteln. Die Muscheln in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen und nochmals durch ein feines Sieb gießen. Es sollten ca. 500 ml sein. Falls es weniger ist, die entsprechende Menge Wasser dazugeben. Muscheln, die jetzt noch geschlossen sind, wegwerfen. Bei den übrigen das Muschelfleisch auslösen, ein paar Muscheln in der Schale lassen.
2. Für die Kartoffelcremesuppe die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Staudensellerie waschen, putzen und grob würfeln. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffeln, Sellerie und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten.
3. Den Muschelsud und die Brühe zur Kartoffelmischung gießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. garen.
4. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln oder tupfen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Zwei Drittel der gehackten Kräuter und die Sahne in die Suppe geben und alles ca. 2 Min. köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen.
5. Die ausgelösten Muscheln zur Suppe geben. Alles einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Die restlichen Muscheln in der Schale hineingeben und die Kartoffelcremesuppe mit den übrigen Kräutern bestreut servieren.