

Rezept

Muscheln in Dillsahne

Ein Rezept von Muscheln in Dillsahne, am 16.03.2025

Zutaten

2 kg Muscheln (Sorte nach Wunsch)	1 weiße Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1/4 l trockener Weißwein
1/4 l Gemüsefond (aus dem Glas)	Pfeffer aus der Mühle
200 g Sahne	100 g Crème fraîche
1 Bund Dill	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich waschen und abtropfen lassen. Jetzt schon geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Die Selleriestangen waschen und putzen, in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. In einem großen Topf Öl heiß werden lassen. Zwiebel, Sellerie und Knoblauch unter Rühren 1 Minute andünsten. Dann Wein und Fond angießen und aufkochen. Die Muscheln in den Topf geben, Deckel schließen und die Muscheln bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sich die Schalen geöffnet haben.

4. Muscheln samt Sud durch ein feines Sieb gießen und den Sud auffangen. Noch geschlossene Muscheln jetzt aussortieren und nicht servieren. Essbare Muscheln mit Sudgemüse abgedeckt warm halten und nun die Sauce fertig zubereiten.

5. Dafür Sud zurück in den Topf gießen, Sahne und Crème fraîche einrühren und etwa 5 Minuten kräftig einköcheln lassen, bis das Ganze leicht cremig wird. Den Dill waschen, trockenschütteln, fein schneiden und in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Muscheln mit Gemüse untermischen und noch mal heiß werden lassen. Am besten im Topf servieren. [X]Dazu unbedingt viel Brot reichen.