



Muscheln in Sahnesauce

fuer 4 Personen

Zutaten

- Salz
- 0,25 l Sahne, suess
- 0,5 Tl Pfefferkoerner
- 1 Moehren
- 1 Zwiebeln, weiss
- 1 Messerspitze/n Currypulver
- 1 Messerspitze/n Pfeffer, Cheyenne-
- 1 Prise/n Thymian
- 1 Stange/n Porree
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 125 ml Muschelsud
- 125 ml Wasser
- 2 Zwiebeln, rot
- 2 Ei Butter
- 2 Ei Mehl
- 2 Stange/n Petersilie, krause
- 250 ml Wein, weiss
- 3 Eigelb
- 3 kg Miesmuscheln

Die Muscheln sorgfältig unter fliessendem Wasser mit einer harten Bürste abschrubben, die Bürste entfernen, geöffnete Muscheln wegwerfen. Die Zwiebel und das gewaschene Gemüse in Scheiben schneiden und mit der Petersilie und den Pfefferkörnern in einem hohen Topf mit der Hälfte des Weines und dem Wasser zum Kochen bringen. Die Muscheln einlegen und 8 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen. Dabei den Topf öfter schütteln. Die roten Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin hellgelb werden lassen. Das Mehl anrösten. den Muschelsud und den Wein nach und nach einrühren. Die Sauce bei milder Hitze 10 Minuten kochen lassen. Die Muscheln aus den Schalen lösen und in einer Schüssel warm stellen. Das Eigelb mit der Sahne, dem Curry, dem Cayennepfeffer und dem Thymian verquirlen. Die Sauce mit der Eigelb-Sahne-Mischung legieren und mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen. Die heiße Sauce über die Muscheln giessen und sofort servieren.