



Miesmuscheln in Weißwein-Safran-Sauce

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Miesmuscheln »

2 Stange(n) Staudensellerie

1 Möhre(n)

2 Schalotte(n)

1 Knoblauchzehe(n)

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein

150 ml Fischfond

1 g Safranfäden

1 Bio Limette(n)

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

0,5 Bund(e)

0,5 Ciabatta

Zubereitung

1. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Möhre schälen, der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Sellerie, Möhre, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Wein und Fischfond ablöschen, Safran zugeben, aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Limette heiß abspülen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Butter und Limettenschale zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Miesmuscheln in die Sauce geben und ca. 3 Minuten mitköcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zu den Muscheln geben und vermengen.
4. Ciabatta in Scheiben schneiden und in heißer Grillpfanne rösten. Muscheln zusammen mit der Safran Sauce in einer Schale anrichten und geröstetes Brot dazu servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!