



Muscheln in Weißwein-Curry-Sud

Man nehme für 4 Portionen:

2000 g Miesmuscheln
2 Möhren
4 Schalotten
1 kleine Fenchelknolle
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
3 EL Olivenöl
1-3 TL Currypulver, je nach Schärfe
250 ml trockenen Weißwein
Salz
Pfeffer

- Muscheln waschen, Bart entfernen, offene aussortieren
- Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden (z. B. mit einem Sparschäler)
- Schalotten pellen und längs in dünne Scheiben schneiden
- Fenchel vierteln, den Strunk herauschneiden, in dünne Streifen schneiden
- Knoblauch pellen, halbieren, den Keim entfernen, quer in dünne Scheiben schneiden

Butter und Öl in einem Topf erhitzen, das gesamte Gemüse darin anschwitzen, mit Curry und etwas Salz würzen. Den Wein angießen, aufkochen, die Muscheln zugeben und den Deckel auflegen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Den Sud mit Salz und Pfeffer, evtl. auch mit noch etwas Curry abschmecken. Sofort servieren.

Dazu passt trockener Weißwein und Baguette.