

## Muschelsuppe – das Meer lässt grüssen!

Miesmuscheln (mittelhochdeutsch mies für 'Moos'), auch Pfahlmuscheln genannt, sind eine weltweit verbreitete Gattung der Muscheln. Einige Miesmuschelarten sind noch vor den Austern die wichtigsten essbaren Muscheln. Nachdem die Larven sich etwa vier Wochen freischwebend als Plankton entwickelt haben, befestigen sie sich mit Byssusfäden in Küstenregionen, bevorzugt im Brackwasser von Flussmündungen und Wattgebieten an Steinen, Pfählen, Schill und Festsand. Miesmuscheln haben eine graue bis blau-violette, etwa 5 bis 10 Zentimeter lange Schale von länglich ovaler Form.

Jedes Frühjahr und Sommer legen die Weibchen fünf bis zehn Millionen Eier ab, die dann von den Männchen befruchtet werden. Aus den befruchteten Eizellen werden nach einer vierwöchigen Entwicklung zu Jungmuscheln, die aber im Laufe dieser Zeit zu 99,9 Prozent aufgefressen werden. Zu den natürlichen Feinden gehören Seesterne, Walrosse, Fische, wie Flunder und Scholle, Heringsmöwen, Austernfischer und Enten. Von Menschen dürfen sie nur nach strengen Vorgaben und aus eigens dafür vorgesehen Aquakulturen gefischt werden.



### Das braucht es für 4 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln
- 1 L Wasser
- 2,5 dl Weisswein
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Butter
- 1,25 dl Voll- oder Halbrahm
- 4 Lorbeerblätter
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 4 Nelken
- Salz & Pfeffer nach Belieben



## So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 10 Min. / Garen ca. 20 Min.)

1. Muscheln unter fliessendem Wasser gründlich bürsten und säubern.
2. Wasser, Weisswein, Zwiebel, Gewürze und das Suppengrün zum Kochen bringen.
3. Muscheln hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt kochen lassen, dabei öfter umrühren.
4. Sobald sich die Muscheln geöffnet haben, alles durch ein Sieb abgiessen und dabei den Fond auffangen.
5. Die Muscheln vorsichtig aus den Schalen lösen (ein paar mit der Schale beiseite legen zur Deko). **ACHTUNG:** Geschlossen gebliebene Muscheln sind unbedingt wegzuwerfen!
6. Butter in einer Pfanne erwärmen, die gewürfelten Zwiebeln darin andünsten, anschliessend mit dem Muschelfond ablöschen.
7. Jetzt den Rahm zugiessen, mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und alles kurz aufkochen.
8. Nun die ausgelösten und die Deko-Muscheln begeben und in der Suppe wieder heiss werden lassen.
9. Zum Schluss evtl. mit etwas gehacktem Dill oder Peterli bestreut servieren.



## Das passt dazu:

Frisches Baguette oder sonstiges Weissbrot passen wunderbar dazu. Als Variante können der Suppe, gleichzeitig mit den ausgelösten Muscheln, zusätzlich 1-2 gewürfelte Tomaten beigegeben werden.

## Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

**Sauvignon Blanc, Réserve du Patron**, Schaffhauser AOC, Hallau: Im würzigen Duft und Aroma finden sich Früchte wie Melonen, Mango, Cassis und Stachelbeeren. Die feine Säurestruktur wird durch einen einzigartigen Mineralton unterstützt. Ideal als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch und immer zum Anstossen. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris