

## Moules marinières auf Fenchelpurée an Meeresfrüchteschaum

Kategorie	Meeresfrüchte
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten

Die aromatischen Muscheln verbinden sich geschmacklich und von der Konsistenz her mit dem Fenchelpurée, und das konzentrierte Schaumsüppchen toppt das Ganze zu einem festlichen Diner-Auftakt! Dazu mundet ein guter Tropfen Grauburgunder.....



### Mise en place

2 Kartoffeln, mehligkochend, geschält und halbiert oder geviertelt

1 EL Olivenöl  
1 Eschalotte, geschält und gewürfelt  
100 g Champignons, geputzt und in feine Scheiben geschnitten  
1 TL Milerb-Dill

1 EL Olivenöl  
2 Fenchelknollen, gewaschen und in Scheiben geschnitten  
1 Prise Curry  
1 Prise Kardamom  
1 TL Fenchelsamen, ohne Fett geröstet

600 g Miesmuscheln

1 Karotte, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten  
2 EL Olivenöl  
0,5 dl Ouzo,  
0,5 dl Noilly Prat, leicht angewärmt  
0,5 dl Gemüsebouillon, leicht angewärmt  
1 dl Weisswein, leicht angewärmt  
1 dl Olivenöl, leicht erwärmt

1 dl Milch

### Zubereitung

Die Kartoffeln im Salzwasser garen, abgiessen, ausdämpfen lassen.

Das Olivenöl erhitzen, Eschalotten und Pilze dünsten, dann Milerb-Dill unterrühren, gut verteilen.

Das Öl erhitzen, den Fenchel andünsten und soviel Wasser begeben, bis das Gemüse gerade bedeckt ist., dann zugedeckt sehr weich garen.

Das Gemüse mit den ausgedünsteten Kartoffeln und der Champignons-Eschalottenpaste pürieren, die Gewürze unterrühren.

Die Muscheln gründlich waschen und von Algenresten befreien.

Die Karottenwürfel im heissen Öl anbraten, dann die Muscheln in die Pfanne geben, Hitze aufs Maximum stellen und zuerst den Ouzo dazugiessen, verdampfen lassen. Anschliessend restliche Flüssigkeit dazugeben, den Deckel auf die Pfanne setzen und die Muscheln 3 Min. garen, bis sie sich öffnen. Dann in ein Sieb schütten, Flüssigkeit auffangen.

Geschlossene Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar. Die geöffneten Muscheln auslösen und im temperierten Olivenöl warmhalten. Karottenwürfelchen für die Dekoration verwenden.

Nun bei grosser Hitze die Flüssigkeit bis auf ca. 1 dl einkochen lassen. Unterdessen die Milch erwärmen und aufschäumen, vorsichtig unter den Sud heben.

Zum Anrichten das Fenchelpurée mithilfe einer Servierform in die Mitte der Teller legen, dann die Muscheln daraufgeben und alles mit der restlichen Flüssigkeit umgiessen.