

Miesmuscheln im legierten Gemüse Safranfond

Zutaten

100 g	Miesmuscheln
70 g	Karotten
70 g	Sellerie
70 g	Lauch
70 g	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
2	Dillsträußerl
3 EL	Olivenöl
250 ml	Weißwein
125 ml	Gemüsefond
75 ml	Obers
1	Eidotter
50 g	Butter

Weiteres:

Petersilie



Arbeitsbeschreibung

1. Die Karotten, den Sellerie und den Lauch julienne schneiden, weiters die Zwiebel und Knoblauch brunoise schneiden, danach die Miesmuscheln waschen, entbarten und von Unreinheiten befreien.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, danach Muscheln dazugeben. Jetzt restliches Gemüse und Safranfäden in den Topf geben, mit Salz, Dillsträußerl aufgießen. Als nächstes 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd stellen.
3. Obers und Eidotter verrühren und zu den Muscheln geben (legieren). Zum Schluss die kalte Butter einrühren und mit Petersilie bestreuen.