AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**40 Min.**	**ganzjährig**	**Frankreich**

MUSCHELN AN SAFRANSAUCE

Rezept: bettybossi, 31. 8. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Meeresfrüchte sind nicht jedermanns Sache. Diese Muscheln mit Safranrahm jedoch schätzen viele.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 kg	Miesmuscheln	1 Zehe	Knoblauch, fein gehackter
2.5 dl	Weisswein, trockener	1 Pr	Safranfäden
1 Bl	Lorbeer	0.5 dl	Zitronensaft
30 g	Butter	2	Eigelb
1	Zwiebel, fein gehackte	250 g	Crème fraîche
		8 EL	Glattblättriger Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Offene und beschädigte Muscheln wegwerfen. In einem grossen Topf Wein mit Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Muscheln hineingeben, Deckel schliessen und 3 Min. unter Rütteln garen, bis sich die Schalen öffnen. Geöffnete Muscheln sofort aus dem Topf in ein Sieb heben, sie werden sonst zäh. Noch geschlossene Muscheln wegwerfen.
2. Schalenhälften mit dem Fleisch auf eine Servierplatte legen. Den Garsud durch ein sehr feines Sieb in eine Schüssel giessen, dabei den letzten, verschmutzten Sud zurücklassen.
3. Die Butter in einer mittleren Pfanne bei niedriger Temperatur zerlassen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und 6 Min. unter Rühren anschwitzen. Safran und Zitronensaft hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Gefilterten Garsud zugiessen, zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.
4. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Crème fraîche verquirlen. Eigelbmischung unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in den Topf giessen und bei niedriger Temperatur aufschlagen. Muscheln mit warmer Sauce übergiessen und mit fein geschnittener Petersilie bestreuen.