



Garnelen-Miesmuschel Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Miesmuscheln
- 4 große Garnelen
- 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combiblock
- 3 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse
- 3 Zweige Thymian
- 350 ml Weißwein (oder Fischfond)
- 3 Zwiebeln (ca. 175 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 große Fenchelknolle (ca. 350 g)
- 5 EL Olivenöl
- 1 Tütchen Safranfäden (0,1 g)
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Stängel Petersilie
- ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Suppe

Erhitzen Sie die Miesmuscheln ca. 7 Minuten in einem Topf zusammen mit Olivenöl, 200 ml Weißwein und Thymian. Schneiden Sie den Fenchel in feine Würfel und stellen ihn beiseite. Die geöffneten Muscheln aus dem Topf nehmen, beiseite stellen und den Sud auffangen. Nun dünsten Sie Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel in einem Topf mit Olivenöl an und geben 150 ml Weißwein, den aufgefangenen Sud und Safran hinzu. Bringen Sie die Suppe zum kochen und fügen sie die stückigen Tomaten hinzu. Jetzt können Sie auch das Tomatenmark mit Würzgemüse und die Lorbeerblätter unterrühren und die Suppe bei mittlerer Hitze für 15 min köcheln lassen. Das Muschelfleisch und Petersilie in die Suppe hinzu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu guter Letzt die Garnelen zusammen mit Zitronenschreiben, Knoblauch und Thymian anbraten und zur Suppe hinzu geben.