



Muschel-Velouté mit Lachsfilet

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 4-5 EL Olivenöl, 1 kg Miesmuscheln, 150 ml Weißwein, 200 ml Fischfond, 1-2 Schalotten, 25 g Butter, 1 EL Currypulver, 2-3 TL Mehl, 150 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 6 dünne Lauchzwiebeln, 1 kleine Fenchelknolle, 4 Lachsfilets à 120 g mit Haut, je 3 Zweige Thymian und Rosmarin, 2 TL Zucker

Zubereitung

Zwiebel und 2 Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in 2 EL Öl andünsten. Gesäuberte Muscheln 2 Minuten mitdünsten. Wein und Fond angießen und Muscheln zugedeckt 5 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Geschlossene Muscheln wegwerfen. Muscheln aus den Schalen lösen und einige Schalen beiseitelegen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Curry und Mehliterrühren, 1 Minute bei mittlerer Hitze weiteriterrühren. Muschelsud und Sahne angießen. Sauce bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln, bis sie sämig wird. Salzen und pfeffern.

Lauchzwiebeln putzen, längs halbieren. Fenchel in Streifen schneiden. Fischfilets auf der Hautseite im übrigen Öl) mit Thymian, Rosmarin und übrigem angedrückten Knoblauch ca. 5 Minuten weiterbraten. Wenden, kurz anbraten. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz und Zucker bestreuen, Gemüse leicht karamellisieren. Muscheln in der Sauce erwärmen, mit Gemüse, Fisch und beiseite gelegten Muschelschalen anrichten und servieren.