

New England Clam Chowder

(4-5 Portionen)



Zutaten:

- 1 kg Venusmuscheln frisch
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. Staudensellerie
- 1 Prise Thymian
- 1 Prise Oregano
- 1 Stk. Salbei Blätter
- 65 g Speckwürfel
- 2 Stk. Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 TL Mehl
- 150 ml Fischfond
- 150 ml Weißwein
- 1 Schuss Gemüsebrühe
- 125 g Crème double
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Petersilie

Zubereitung:

Die Muscheln putzen und waschen. Geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. Ohne Flüssigkeit die Muscheln in einen großen Topf geben, zudecken und wenige Minuten garen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben ebenfalls wegwerfen. Abgießen und den dabei entstandenen Muschelsud auffangen. Das Muschelfleisch aus der Schale nehmen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Zwiebel & Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Den Sellerie putzen und fein schneiden. Alles mit Kräutern, Speck und gewürfelten Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Fischfond, Muschelsud und Weißwein aufgießen. Bei Bedarf noch Gemüsebrühe zugeben. Zugedeckt in ca. 10 Minuten weich köcheln. Dann die Crème double und die Muscheln zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.