

Tomatensuppe mit Risotto und Muscheln

Zutaten für die Muscheln (für 4 Personen):

- 400 g Venusmuscheln
- 400 g Miesmuscheln
- 200 ml Weißwein
- 2 Zweige Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 1 Chilischote
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Schalotte
- Salz
- Olivenöl
- 1 Stange Staudensellerie

Die Muscheln gut abspülen und für ½ Stunde in kaltes Wasser legen. Beim Wässern geben die Muscheln meistens noch Schmutz- und Sandreste ab. Angeschlagene Muscheln und Exemplare, die sich unter Wasser öffnen, aussortieren. Knoblauch, Schalotte und Staudensellerie putzen und fein würfeln. Chilischote in Ringe schneiden. Alles in einem Topf mit heißem Olivenöl farblos anschwitzen. Die Muscheln aus dem Wasser nehmen und in den Topf geben. Mit dem Sudansatz vermengen. Weißwein, etwas Wasser, Kräuter und Salz hinzufügen. Den Topf verschließen und die Muscheln 3-4 Minuten im Dampf garen. Den Topf mehrmals leicht schütteln, damit sich alles gut verteilt.

Das Fleisch aus den geöffneten Muscheln lösen. Das geht am besten mit einer leeren Miesmuschel oder Küchenpinzette. Einige Exemplare als Deko in der Muschel lassen. Den Sud kann man als Ergänzung für die Risotto-Zubereitung verwenden.

Zutaten für das Risotto:

- 150 g Risotto-Reis
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 750 ml Brühe
- etwas Weißwein
- 1 EL Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Knoblauch und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit heißem Olivenöl farblos andünsten. Den Reis hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. 1-2 Kellen warme Brühe zum Reis geben und unter ständigem Rühren kochen, bis die Flüssigkeit fast aufgebraucht ist. Wieder Brühe, Muschelsud oder etwas Wein hinzufügen und unter ständigem Rühren einkochen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Reis cremig und gar, aber noch bissfest ist. Das dauert etwa 20-25 Minuten. Zum Schluss geriebenen Parmesan und Butter unterrühren und alles mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Suppe:

- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 500 ml Tomatensaft
- 4 frische Tomaten
- 1 Stange Bleichsellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch

- 1 Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 5 Blätter Salbei
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Dosentomaten und frische Tomaten in Stücke teilen. Schalotten, Knoblauch und Bleichsellerie putzen und in Scheiben schneiden, die Chilischote hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Knoblauch, Bleichsellerie und Schalotten anschwitzen. Die vorbereiteten Tomaten und den Tomatensaft dazugeben. Kräuter, Salz, Zucker, Pfeffer und Chili hinzufügen und den Suppenansatz bei mäßiger Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb drücken und Gewürze und Häute auffangen. Man kann den Ansatz auch durch eine flotte Lotte drehen. Die Suppe nach Geschmack mit etwas Tomatensaft verlängern und salzen. Sie sollte aber eher zähflüssig als zu flüssig sein.

Anrichten:

Die heiße Suppe in Teller füllen. In die Mitte 2-3 EL Risotto geben und eine Handvoll Muscheln daraufsetzen. Die Suppe mit etwas Sellerie-Grün dekorieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 06.12.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen