Miesmuscheln in Weißwein-Safransud, Wurzelgemüsebrunoise und Rouille für 2-4 Personen

1 kg Miesmuscheln (frisch, gewaschen und Bärte entfernt)
2 EL Butter
1 Zwiebel
1 Karotte
2 Stangen Sellerie
1 Petersilienwurzel
½ Stange Lauch
375ml Weißwein (trocken)
175ml Wermut oder Pernod
Lorbeerblatt
Orangenschale
Safranfäden
1 kleines Bund Petersilie (gehackt)
Pfeffer
ggf. 2 EL Sahne oder Stück eiskalte Butter

1 mittlere mehligkochende Kartoffel (gekocht)
2 Knoblauchzehen (roh)
4 Knoblauchzehen (geröstet/gebacken)
1 Eigelb
150ml (Oliven-)Öl
2 getrocknete Paprikaschoten
1-2 Chilis
7 Safranfäden
Salz

Topf, Mörser, Messer, Schneidebrett, Sparschäler

- [1] Für die Rouille die getrocknete Paprika in warmem Wasser rehydrieren, das Fruchtfleisch herauskratzen und in einem Mörser zusammen mit den Knoblauchzehen, Safranfäden und Salz zerreiben. Die gekochte Kartoffel hinzugeben und sorgfältig unterarbeiten. Anschließend ein Eigelb unterrühren und alles in eine größere Schüssel umfüllen. Das Öl wie bei einer Mayonnaise erst tropfenweise und dann in einem dünne Strahl zugeben und sehr gut verrühren, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist.
- [2] Das Gemüse fein würfeln, in einem großen Topf die Butter aufschäumen lassen und zunächst die Zwiebeln, eine Minute später Karotten und Sellerie und zum Schluss den Lauch hinzugeben und anschwitzen. Mit dem Wein und Wermut/Pernod ablöschen, mit dem Lorbeerblatt aufkochen lassen und die geputzten noch lebenden Muscheln, d.h. sie müssen geschlossen sein oder sich beim Klopfen auf die Arbeitsfläche schließen, hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken und solange Dämpfen bis sich die Muscheln öffnen und zwischendurch 1-2 Mal kräftig durchschütteln.
- [3] Die Muscheln herausnehmen und von der fleischlosen Schalenseite befreien. Währenddessen ein paar Safranfäden und ein Stück Orangenschale in den Topf geben, den Sud bei mittlere Hitze um 1/3 reduzieren und mit wenig kalter Butter leicht montieren. Nun die Muschelfleisch in den halben Schalen hineingeben, den Topf von der Flamme nehmen und die Muscheln leicht erwärmen. Die Petersilie fein schneiden/hacken und einstreuen.
- [4] Orangenschale, sowie das Lorbeerblatt entsorgen, Muscheln und Gemüse auf Tellern anrichten. Zusammen mit einem Löffel der Rouille und reichlich Brot servieren.