**Muschelsuppe mit Fenchel**

**4 Portionen**

* **1 kg Cozze // Muscheln / Miesmuscheln (wenn man die Cozze am nächsten Tag als Sugo weiterverarbeiten will, dürfen es auch 2 kg sein)**
* **150 g junger Spinat**
* **4 Zweige Thymian**
* **2 Schalotten**
* **5 junge Knoblauchzehen**
* **1 Fenchelknolle**
* **Olivenöl**
* **2 dl trockener Weisswein**
* **1 EL Butter**
* **2,50 dl Rahm**

**Muschelsuppe - die Zubereitung**

**Schritt 1**: Als erstes für die Fenchel Muschelsuppe die eingekauften Muscheln in einer grossen Schüssel circa eine halbe Stunde lang wässern. Dazu die grosse Schüssel in kaltem Wasser wässern und während den 30 Minuten das Wasser einmal auswechseln.

Die Muscheln putzen, den Bart entfernen, bereits offene und beschädigte entfernen.  
  
Danach den jungen Spinat gründlich reinigen und waschen. Nun ein Sieb zur Hand nehmen und den Spinat in das Sieb reinlegen, damit der gewaschene Spinat abtropfen kann. Anschliessend die gleiche Prozedur mit dem Thymian wiederholen. Reinigen, Waschen und Abtropfen.   
  
  
**Schritt 2**: So bleibt ausreichend Zeit, um den Fenchel für die Muschelsuppe zu reinigen und die Fenchel Knolle in feine Streifen zu schneiden. Nun die Knoblauch Zehen und die Schalotten schälen und danach die Schalotten und die Knoblauchzehen ebenfalls in feine, dünne Streifen schneiden.  
  
**Schritt 3**: Jetzt kann der Topf mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzt werden. Anschliessend den Knoblauch und die Schalotten bei mittlerer Temperatur im Topf erhitzen.

Die Muscheln mit samt dem Thymian beifügen. Jetzt noch den Weisswein angiessen und dann kann der Topf verschlossen werden. Alles erhitzen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Muscheln ungefähr 3 bis 4 Minuten mitkochen, damit sich die Muscheln öffnen.   
  
**Schritt 4**: Die Muscheln nun in ein Sieb giessen, die Flüssigkeit unter dem Sieb in einem Behälter auffangen und nochmals durch ein Sieb giessen. **Nun alle Muscheln entfernen, die noch verschlossen sind, die sind schlecht.**  
  
**Schritt 5**: Die Butter wird ebenfalls in einem Topf erhitzt. Dabei den Fenchel hinzu geben und farblos anschwitzen. Jetzt den Muschelfond und die Sahne dazugiessen, je nach Wunsch noch mehr Weisswein oder Wasser dazu (max. 150 ml). Den Muschelfond und die Sahne zusammen zum Kochen bringen. Wenn der Fenchel weich wird, den Spinat und die Muscheln beifügen.   
  
**Schritt 6**: Die Muschelsuppe kurz erhitzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig.