Muscheln mit Délice à la truffe blanche d'Alba



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Petit Délice de la Madeleine à la Truffe blanche d’Alba
- 800 g gekochte Muscheln
- 2 EL frischer Kurkuma
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Zitronengras
- 400 g Reis
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 500 ml Rießling
- 4 EL Sahne
- 1 Zitrone
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- Salz/ Pfeffer
- Butter zum braten

Zubereitungschritte

1. Kurkuma und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, dann in Butter etwas andünsten und den Reis dazu geben.
2. Zitronengras in der Länge halbieren und mit zum Reis geben.
3. Ablöschen mit 200 ml Weißwein und reduzieren lassen.
4. Aufgießen mit Wasser oder Gemüsebrühe und den Reis würzen und garen, bis er fertig ist.
5. Sellerie und Karotten in feine Würfel schneiden, mit den Muscheln in Butter dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Die Sahne zugeben und ca. 15 min köcheln lassen.
6. Zum Ende den Délice à la Truffe blanche d’Alba in die Soße einrühren, bis die Soße eine festere Konsistenz bekommt.
7. Das Gemüse je nach Belieben schneiden und von allen Seiten gleichmäßig im Öl braten, würzen mit Salz und Pfeffer.
8. Nun alles gemeinsam anrichten.