

Miesmuscheln in Weißweinsauce

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1,5 kg Miesmuscheln
1 Prise(n) Safran
50 g Schalotten
50 g Butter
100 g Creme double
200 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Zweig(e) Estragon
1/2 Bund Petersilie
200 ml Fischfond
1 Baguette

Meine Eltern schwärmen über kaum ein Essen so sehr wie über Miesmuscheln in Weißweinsauce. Dieses Rezept ist - anders als du vielleicht vermuten würdest - aus Cornwall, dem süd-westlichen Flecken an Großbritanniens Küste. Sahne, Creme double und Safran machen die Sauce unglaublich cremig und lecker. Nur Muscheln und ein gutes, frisches Baguette, um die aromatische Sauce aufzutunken, mehr braucht es nicht, um meine Eltern glücklich zu machen. Außerdem hast du das Essen in weniger als einer halben Stunde auf dem Tisch, damit eignet es sich auch für ein besonderes Feierabend-

Dinner.

Wichtig vorab: So sortierst du Miesmuscheln

Damit du keine bösen Überraschungen erlebst, müssen die Miesmuscheln gut vorbereitet werden. Denn die Muscheln leben noch, wenn du sie einkaufst. Und das ist auch gut so. Denn tote Muscheln sind ein Brutherd für Salmonellen. Zuerst geht es also darum, die noch lebenden Muscheln von den toten auszusortieren. Aber keine Sorge, sie helfen dir bei der Vorarbeit. Übrigens: Je besser die Qualität deiner Miesmuscheln ist, desto weniger wirst du aussortieren müssen.

- Von Anfang an kannst du **beschädigte Miesmuscheln** mit Rissen in der Schale aussortieren.
- Anschließend wäschst du die Muscheln unter fließendem Wasser ab. Dabei sollten sie sich **zusammenziehen und verschließen**. Wenn sie das nicht tun, kannst du sie vorsichtig mit dem Fingerrücken anklopfen. Reagieren sie auch dann nicht und bleiben geöffnet, solltest du sie besser auch aussortieren.
- Während du deine Miesmuscheln kochst, sollten sich alle Muscheln öffnen, ein Zeichen dafür, dass sie fertig gegart sind. **Muscheln, die sich nicht von allein öffnen, solltest du ebenfalls aussortieren.**

Und schon kann es losgehen mit dem maritimen Dinner. Meine Eltern nutzen übrigens leere Muschelschalen, um das Muschelfleisch aus anderen Muscheln herauszupuhlen. Diese Technik hat mich schon als kleines Kind immer fasziniert.

- 1 -

Schalotten schälen und fein würfeln. In einem großen Topf Butter schmelzen und Schalotten darin 2 Minuten

Miesmuscheln in Weißweinsauce

andünsten. Petersilie und Estragon grob hacken. Mit Lorbeerblatt, Safran und Weißwein zu den Schalotten geben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.

- 2 -

Muscheln waschen und vorsortieren.

- 3 -

Fond und Creme double zu Weißwein geben. Aufkochen lassen und Muscheln dazugeben. Sobald sich die Muscheln nach 9-10 Minuten geöffnet haben, Topf vom Herd nehmen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Muscheln mit Baguette servieren.