

Martina & Moritz | Miesmuscheln in Weißwein

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln
- 1 Zwiebel
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Möhre
- 2 Stängel Bleichsellerie
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund Dill oder glatte Petersilie
- 1 Glas Weißwein
- ½ TL Pfefferkörner
- 4 dünne Scheiben Vollkornbrot
- 10 g Butter

Zubereitung:

Die Muscheln in kaltem Wasser mehrmals durchspülen, immer wieder gut abtropfen.

Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen (die Selleriestangen wenn nötig fädeln), waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Einen ausreichend großen Topf wählen – er sollte möglichst breit sein, damit die Muscheln nicht zu hoch übereinander-, sondern eher nebeneinanderliegen. In dem Topf zunächst das Öl erhitzen, dann das Wurzelgemüse rasch darin

andünsten. Fein geschnittenen Dill oder Petersilie hinzufügen.

Die Muscheln zum angedünsteten Würzgemüse in den Topf geben. Ein kleines Glas Wein angießen und zugedeckt aufkochen. Den Topf währenddessen mehrmals energisch rütteln und schütteln, damit die Muscheln gelockert werden und sich leicht öffnen können. Nach etwa 3 Minuten sind die Muscheln gar. Pfeffern und noch einmal zugedeckt gut schütteln.

Tipp:

Falls man keinen ausreichend großen Topf hat, die Muscheln ruhig portionsweise kochen. Gare Muscheln dann mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Terrine zu Tisch bringen. Während diese dann verspeist werden, die nächste Portion in den Topf füllen und kochen.

Servieren:

Den Sud, der sich im Topf gesammelt hat, in Suppentässchen als Begleitung zu den Muscheln reichen. Außerdem gibt es dazu ein Stück Vollkornbrot, das gebuttert sein darf.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 16.07.2016

Episode: Köstliche Gerichte – leicht und lecker