



Muscheln in Weißweißweinsauce - 4 Personen, 20 Minuten

1

Die Muscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten und den Bart entfernen, die Muscheln auf dem Sieb abtropfen lassen.

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter grob hacken, selbiges mit dem Bouquet garni.

2

Butter in einem großen Topf zerlassen, die Schalotten darin glasig andünsten, das Bouquet garni sowie die Hälfte der Petersilie hinzufügen, Wein angießen.

3

Die Muscheln zugedeckt etwa 6 bis 8 Minuten garen, den Topf ab und zu schwenken. Die Muscheln sobald sie sich geöffnet haben aus dem Sud nehmen und warm stellen, ungeöffnete Muscheln fliegen raus.

4

Das Bouquet garni entfernen, dann den Muschelsud einkochen lassen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muscheln auf Teller verteilen, mit der Sauce übergießen und mit Petersilie bestreuen Baguette dazu und los!

Je nach Geschmack noch mit Crème fraîche, Knoblauch und Zitrone verfeinern.

ZUTATEN

- 2 kg Miesmuscheln
- 8 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bouquet garni (Lorbeer, Petersilie, Thymian)
- 50 g Butter
- 200 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



REZEPT - MEXIKANISCHES BAGUETTE