

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Weißweingedämpfte Miesmuscheln

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN):

1,5 Kg	Frische Miesmuscheln, lebend
14 EL	Olivenöl
1	Schalottenzwiebel, fein gehackt
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1-2	Knoblauchzehen
300 ml	Trockener Weißwein
250 ml	Schlagsahne
1 TL	Gemüsebrühe
	Frischer Thymian, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Muscheln unter fließendem Wasser gut spülen. Muscheln, die bereits offen sind, aussortieren.

Olivenöl in einem großen Topf erwärmen. Schalottenzwiebeln kurz darin andünsten, danach die gehackte Petersilie, die gepressten Knoblauchzehen, den Weißwein und den Thymian dazu geben und alles 2-3 min. köcheln lassen.

Die Muscheln in den Topf geben und mit einem Deckel unter starker Hitze ca. 4-5 min. dämpfen. Sahne und etwas Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lassen Sie die Muscheln noch etwas in der Soße ziehen, bevor Sie sie servieren.

Dazu empfehlen wir Knoblauch-Baguette und gekühltes Bier oder Weißwein.

Guten Appetit!