

Miesmuscheln mit Sellerie-Butter und Schwarzbrot

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

1 kg Miesmuscheln	2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Sellerie
2 Stangen Porree	2 Gemüsezwiebeln	5 Zwiebeln
2 TL Butter	1 TL scharfe Chilisauce	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 frischer Lorbeerzweig	1 getrocknetes Lorbeerblatt
1 TL weißer Pfeffer		

Für die Butter:

250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
--------------	--------------------------------------

10 g gemahlene Selleriesamen

Salz

Für die Garnitur:

2 Scheiben Schwarzbrot

Für die Muscheln:

Die Muscheln mit Wasser gründlich säubern. Jede Muschel einzeln kontrollieren und offene oder defekte Muscheln aussortieren. Muschelbärte und Seepocken entfernen und nochmals wässern. Gemüsezwiebeln und normalen Zwiebeln abziehen und in 4 mm dicke Ringe schneiden. Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sellerie ebenfalls waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Porreestangen säubern in schräge 2 cm starke Scheiben schneiden. Ringe auseinander drücken. In einen großen Topf so viel Wasser geben, dass der Boden ca. 2 cm damit bedeckt ist. Gemüsefond dazugeben und alles erhitzen. Butter, Lorbeerblatt und Chilisauce dazugeben. Einen Teil des Gemüses in den Topf füllen. Eine Schicht Muscheln darüber geben und mit Pfeffer würzen. Die Muscheln sollten dabei nicht übereinanderliegen. Darauf wieder eine Schicht Gemüse und eine Schicht Muscheln geben, bis der Topf voll ist. Muscheln und Gemüse beim Aufkochen immer wieder mit dem entstehenden Sud bedecken und fertig garen.

Muscheln und Gemüse in einen tiefen Teller geben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Das Muschelgemüse mit Petersilie bestreuen und dem Lorbeerzweig garnieren.

Für die Butter:

Die kalte Sahne solange schlagen, bis sich Butterflocken bilden. Butterflocken durch ein Passiertuch von der Buttermilch trennen. Butter nun „Auspressen“ und in eine kleine Schüssel geben. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Selleriesamen und etwas Salz unter die Butter mischen.

Für die Garnitur:

Schwarzbrot mit der Butter bestreichen, andere Scheibe darauf geben und das Butterbrot halbieren.

Gebuttertes Schwarzbrot auf einem kleinen Teller zu den Muscheln servieren.

Jupp Beudels am 02. Januar 2017