

# Muschel-Eintopf mit Parmesan-Oregano-Remoulade

Für zwei Personen

**Für den Muscheleintopf:**

750 g Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie
1 Karotte	1 rote Paprika	1 rote Chili
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g gehackte Tomaten
1 Baguette	200 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	6 Zweige Thymian	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Remoulade:**

2 TL getrockneter Oregano	30 g Parmesan	1 TL Dijon-Senf
1 Ei	1 Zitrone	200 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Eintopf die Muscheln unter fließendem, kaltem Wasser gründlich waschen und mit einem Messer gegebenenfalls die Muschelbärte entfernen. Lauch von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Karotte schälen, von den Enden befreien und fein hacken. Paprika und Chili halbieren und vom Kerngehäuse befreien, Zwiebel abziehen und beides fein würfeln.

Staudensellerie schälen und fein hacken. In einem Topf mit Olivenöl das Gemüse scharf anrösten. Mit Weißwein ablöschen und gehackte Tomaten hinzugeben. Knoblauch abziehen und hinein hobeln. Petersilie, Basilikum, Thymian, Salbei, Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und etwa zur Hälfte zum Sud geben. Übrige Kräuter zupfen und wiegen. Muscheln zum Sud zugeben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten aufkochen, sodass sich die Muscheln öffnen. Für etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die gewogenen Kräuter etwa zur Hälfte hinzugeben. Die Petersilie und den Basilikum darüber geben.

Für das Dressing Oregano mit 3 EL kochendem Wasser übergießen und Parmesan fein reiben. Das Ei trennen und Eigelb mit Senf anschlagen. Tropfenweise Öl zugeben und mit dem Schneebesen zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Den aufgeweichten Oregano abtropfen und zusammen mit dem Parmesan in die Mayonnaise rühren. Die entstandene Remoulade in einem Schälchen anrichten und mit einer Schüssel Muscheleintopf und etwas Baguette servieren.

Tobias Zwick am 10. Mai 2016