

Grünschalenmuscheln mit grünem Salat und Blitzbrot

Für zwei Personen

Für die Grünschalenmuscheln:

6 Grünschalenmuscheln	2 Zehen Knoblauch	100 g Semmelbrösel
300 g geriebener Parmesan	1 Bund glatte Petersilie	2 Lorbeerblätter
2 TL milder Weißweinessig	100 ml trockener Weißwein	100 ml Krustentierfond
6 EL Olivenöl	Salz	

Für den Salat:

1 Eisbergsalat	1 Frisée Salat	1 Bund Rucola
1 Tomate	1 TL flüssiger Honig	50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico Essig	50 ml Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Für das Blitzbrot:

125 g Dinkelmehl	1 Würfel Hefe	100 ml Wasser
1 TL Grobes Salz	1 TL Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Grünschalenmuscheln:

Einen Topf mit gesalzenem Weißweinessig, Krustentierfond und mit den Lorbeerblättern aufkochen lassen. Grünschalenmuscheln dazugeben und ca. 4 Minuten kochen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinhacken. Den entstandenen Sud mit Weißwein, Semmelbröseln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Parmesan vermengen. Die verbleibenden Muscheln damit füllen und mit Parmesan bestreuen.

Für den Salat:

Salate waschen, trocken schleudern und in eine Schale geben. Tomate klein schneiden und zum Salat geben. Aus Weißwein- und Balsamico Essig, Olivenöl und Honig eine Marinade zubereiten. Diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Blitzbrot:

Ofen auf 200 Grad Umluft mit dem Pizzastein vorheizen.

Hefe in lauwarmes Wasser einrühren, Mehl, Salz und Kümmel dazugeben. Zu einem Teig verkneten und ein Brot formen. Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Bei 250 Grad Grillfunktion das Brot für 25 Minuten in den Ofen geben.

Gratinierte Grünschalenmuscheln mit grünem Salat und Blitzbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 21. März 2017