

Miesmuscheln mit Tomaten-Weißwein-Soße und Crostini

Für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

1 kg Miesmuscheln

Für die Sauce:

400 ml geschälte Tomaten	250 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Zehe Knoblauch	1 rote Schote Chili
Olivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Crostini:

$\frac{1}{2}$ Stange Baguette	3 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Für die Miesmuscheln:

In einem Topf Wasser erhitzen. Miesmuscheln in stark sprudelndes Wasser geben und 4 Minuten garen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne herauslösen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Chili darin andünsten. Miesmuscheln dazu geben und Pfeffer und Salz würzen. Geschälte Tomaten grob würfeln und mit Saft zu den Miesmuscheln geben. Kurz umrühren und mit Weißwein ablöschen. Petersilie unterrühren und mit Zitronenscheiben belegen.

Pfanne ca. 10 bis 12 Minuten kochen lassen und mehrmals umrühren. Miesmuscheln sind fertig, wenn sie sich geöffnet haben. Ungeöffnete Muscheln müssen aussortiert werden.

Für die Crostini:

Das Baguette in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Brotscheiben von beiden Seiten rösten. Knoblauch abziehen. Brot aus der Pfanne nehmen, mit Olivenöl einstreichen und mit Knoblauchzehen einreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Crostini mit Schnittlauch bestreuen.

Miesmuscheln mit Tomaten-Weißwein-Sauce und Crostini auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Sonia de Oliveira am 08. August 2017