

Überbackene Miesmuscheln, Petersilien-Brösel, Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

500 g Miesmuscheln 1 kleine Zwiebel 2 Knoblauchzehen
75 ml trockener Weißwein 2 EL neutrales Öl

Für das Gemüse:

1 kleine Karotte 50 g Knollensellerie $\frac{1}{4}$ Lauchstange
1 Zitrone 75 ml trockener Weißwein 20 g Butter
1 EL Mehl 250 g grobes Meersalz Salz, Pfeffer

Für die Brösel:

2 Scheiben Toastbrot 20 g Butter 2 Zweige glatte Petersilie

Für das Pfannenbrot:

500 g Mehl $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe 1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Muscheln:

Die Muscheln gründlich waschen, offene Muscheln aussortieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem breiten Topf in etwas Öl glasig andünsten. Muscheln dazu geben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Muscheln zugedeckt ca. 4 Minuten garen. Muscheln abgießen und Muschelsud dabei auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Muschelfleisch aus den Schalen lösen und ca. 12 große Schalenhälften zum Füllen zur Seite stellen.

Für das Gemüse:

Karotte und Sellerie schälen, Lauch waschen. Alles fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und Gemüsewürfel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und Wein ablöschen. Aufgefängenen Muschelfond hinzufügen und alles zur Hälfte einkochen. Topf vom Herd ziehen und ausgelöstes Muschelfleisch unterheben. Zitrone auspressen und Muschel-Gemüse-Mischung mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Meersalz in einer ofenfesten Form verteilen und die beiseitegelegten Muschelschalen darauf setzen. Jeweils etwas Muschel-Gemüse-Füllung in die Schalenhälften geben.

Für die Brösel:

Backofengrill auf 220 Grad vorheizen. Toastbrot würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stielen zupfen. Toastbrot zusammen mit den Petersilienblättern in der Moulinette fein mahlen. Brösel über die gefüllten Muschelhälften streuen und Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Unter dem Backofengrill ca. 2 Minuten überbacken und sofort servieren.

Für das Pfannenbrot:

Mehl mit 250 ml Wasser, Olivenöl und Hefe vermischen. Hefe hinein bröseln. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen und in achtel schneiden. Nach Belieben zu den Muscheln servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 04. September 2018