

Mies- und Venusmuscheln im Weißweinsud, Olivenbrot-Sticks

Für zwei Personen

Für die Muscheln in Weißwein:

1 kg Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ kg Venusmuscheln	1 Stange Lauch
1 Stange Stangensellerie	1 Karotte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	250 ml Gemüfefond	500 ml halbtrockener Weißwein
3 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	

Für die Olivenbrot-Sticks:

200 g Mehl	1 Prise Zucker	$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe
20 schwarze Oliven	3 Zweige Rosmarin	2 EL grobes Meersalz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Zweige Thymian
-------------------------------	------------------

Für die Muscheln in Weißwein:

Die Muscheln in einem Sieb gründlich abspülen, geöffnete Muscheln aussortieren. Lauch und Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in großem Topf erhitzen und Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt dazu geben und mit reichlich Pfeffer würzen. Muscheln bei voller Hitze zum Gemüse geben, Gemüfefond und Weißwein angießen und fünf Minuten kochen. Topf zwischendurch ein wenig rütteln. Von der Hitze nehmen und geschlossene Muscheln aussortieren. Muscheln zusammen mit Gemüse und Sud servieren.

Für die Olivenbrot-Sticks:

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Hefe mit Zucker in wenig Wasser auflösen.

Fünf Minuten ruhen lassen. Mehl einarbeiten. Oliven abtropfen lassen und grob zerschneiden. Oliven in den Teig einarbeiten und Teig zu Sticks formen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Sticks mit grobem Salz und Rosmarinnadeln belegen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Müller am 30. Oktober 2018