

Miesmuscheln auf rheinische Art mit Schwarzbrot

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

1,5 kg Miesmuscheln	1 Stange Porree	2 Karotten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
250 ml trockener Riesling	250 ml Gemüsefond	1 rote Chilischote
3 Lorbeerblätter	5 Gewürznelken	1 TL Pfefferkörner
5 Pimentkörner	25 g Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Schwarzbrot:

4 Scheiben Schwarzbrot	50 g Butter	grobes Meersalz
------------------------	-------------	-----------------

Für die Muscheln:

Für das Gemüse die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Porree putzen und in Röllchen schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Knoblauch fein hacken und die Zwiebel in Streifen schneiden.

Das Gemüse in einem großen Topf mit Butter und Öl kurz anrösten. Chili klein schneiden. Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner, Chili und Gewürznelke in einen Teebeutel füllen, zum Gemüse geben, salzen und pfeffern. Gemüsefond und den Riesling dazugeben und aufkochen lassen. Die Muscheln verlesen und gründlich abspülen. In die stark siedende Flüssigkeit geben und für ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln mit dem Gemüse im Weinsud in einer Schale servieren.

Für das Schwarzbrot:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Das Schwarzbrot rund ausstechen und mit Butter bestreichen. Schwarzbrot im Ofen bei Grillfunktion toasten, so dass eine schöne Kruste entsteht. Das Schwarzbrot mit dem Meersalz würzen und zu den Muscheln servieren.

Miesmuscheln mit dem Schwarzbrot servieren.

Urania Römer am 16. März 2021