

Miesmuscheln in Weißwein

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Sellerie
1 Karotte	1/2 Stange Lauch	800 g Miesmuscheln
2 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	350 ml kräftiger Weißwein
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sellerie, Karotte und Lauch schälen bzw. putzen und fein würfeln. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Suppengemüse darin anschwitzen, dann Knoblauch, Lorbeerblatt und die Muscheln zugeben. Weißwein angießen und die Muscheln zugedeckt ca. 8 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter die Muscheln mischen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Mit einem Sieblöffel die Muscheln in tiefe Teller geben, den Topf ankippen und mit einem Suppenlöffel das Gemüse mit dem Fond herauslöfeln und über die Muscheln geben. (Dies sollte vorsichtig geschehen, da sich auf dem Grund noch ein letzter Satz von Sand befinden kann.) Die Muscheln servieren, dazu passen in Olivenöl geröstete Baguettescheiben mit Knoblauch.

Vincent Klink Mittwoch, 10. März 2010