

Muscheln in cremiger Knoblauch-Soße

1,5 kg Miesmuscheln	2 Knoblauchzehen	100 g Karotten
100 g Knollensellerie	2 EL Olivenöl	200 ml trockener Weißwein
200 ml flüssige Sahne	2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver
1 Msp. Chilipulver	Saft von 1 Zitrone	Meersalz
Pfeffer	Kristallzucker	

Die Muscheln mehrmals gut wässern, damit sie eventuell vorhandenen Sand abgeben. Alle Muscheln, die beschädigt oder bereits geöffnet sind, aussortieren und Barthaare abschneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Karotte und den Sellerie schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Muscheln zufügen und alles mehrmals gut durchrühren. Mit dem Wein ablöschen.

Einen Deckel auf den Topf legen und die Muscheln 3 Minuten garen.

Anschließend alle Muscheln aussortieren, die sich nicht geöffnet haben. Dann die Sahne aufgießen und die Lorbeerblätter, das Curry- sowie das Chilipulver zufügen. Die Muscheln noch weitere 10 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Anrichten Die Muscheln auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und mit der Sauce übergießen. Dazu passt sehr gut frisches, knuspriges Ciabatta.

Christian Henze am 01. März 2019