

Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen

Für zwei Personen

Für den Muscheltopf:

1 kg Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{4}$ gelbe Paprika	2 milde rote Chilischoten
4 Strauchtomaten	50 g vorgegarte Kichererbsen	3 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein	1 Bund Koriander	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Raz-el-Hanout	1 Msp. Curry Anapurna	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Fladenbrot

Für den Muscheltopf:

Fenchel und Lauch waschen und klein schneiden. Gelbe und rote Paprika sowie die Chilischoten waschen, halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und klein schneiden. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser ca. 1 Minute überbrühen und dann die Haut abziehen. Anschließend das Fruchtfleisch grob würfeln.

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein schneiden. Muscheln gründlich waschen und verlesen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Fenchel, Lauch, Paprika, Chili und Knoblauch darin anbraten. Tomaten, Kreuzkümmel, Raz el Hanout und Curry zugeben und kurz mit anschwitzen. Muscheln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Kichererbsen hinzugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken.

Für die Garnitur:

Den Muscheltopf mit geröstetem Fladenbrot servieren. Dazu schmeckt ein Dip aus Gurke, Joghurt und Knoblauch.

Marokkanischer Muscheltopf mit Kichererbsen auf Tellern anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.

Mario Kotaska am 02. Februar 2018