

Mit Kräuter-Butter überbackene Miesmuscheln

Für vier Personen

1,2 kg große Miesmuscheln	2 Karotten	1 große Zwiebel
2 Lauchstangen	250 ml trockener Weißwein	2 Lorbeerblätter
90 g Semmelbrösel	220 g Butter, weich	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	1 Bund gemischte Kräuter
1 frisches Baguettebrot	Salz	Pfeffer

Den Backofen oder Grill auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Miesmuscheln waschen, mit einer Bürste schrubben und die Härte entfernen. Offene Muscheln aussortieren. Für die Kräuterbutter die frischen Kräuter zupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. 200 Gramm der weichen Butter mit den Kräutern, der Schalotte, dem Knoblauch sowie dem Zitronensaft und dem Schalenabrieb gut verkneten. Die Butter mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die Karotten und den Lauch putzen, die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beim Lauch die weißen Blätter in feine Ringe schneiden und die Karotte fein würfeln. In einem großen Topf die übrige Butter zerlassen und darin die Zwiebeln, Karotten und den Lauch kurz andünsten. Die Muscheln dazugeben und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Die Lorbeerblätter dazugeben und alles etwa vier Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Diese nun herausnehmen und die Deckelschalen entfernen. Die Muschelschalen mit dem Muschelfleisch anschließend in eine feuerfeste Auflaufform verteilen, mit etwas Sud beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und gleichmäßig mit der Kräuterbutter bedecken. Zuletzt die Semmelbrösel darüberstreuen und die Muscheln im Backofen unter dem Grill drei bis vier Minuten gratinieren, bis eine goldige Kruste entstanden ist. Die Miesmuscheln in der Auflaufform mit warmem Baguettebrot servieren.

Horst Lichter am 05. Februar 2011