

Cremige Curry-Muscheln mit Knoblauch-Brot

Für 4 Personen:

1,5 kg Miesmuscheln	2 Knoblauchzehen	100 g Möhre
100 g Sellerie	2 EL Olivenöl	200 ml Weißwein
200 ml Sahne	2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ TL Curry
1 Msp. Chilipulver	Saft von 1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Zucker

Knoblauchbrot:

1 Knoblauchzehe	2 EL Kräuter (gemischt)	Salz, Pfeffer
2 EL weiche Butter	1 Ciabatta	

Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Muscheln waschen, und falls vorhanden, Barthaare herausziehen bzw. abschneiden. Geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf mit Deckel erhitzen.

Muscheln, Gemüse und Knoblauch in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen, Deckel auflegen und die Muscheln in 3 Minuten garen.

Anschließend nicht geöffnete Muscheln aussortieren. Dann Sahne, Lorbeerblätter, Curry- und Chilipulver zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Knoblauchbrot den Knoblauch abziehen und pressen. Zusammen mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Butter verrühren. Das Brot in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen. 5 Minuten im Backofen knusprig backen.

Muscheln mit der Sauce in einer Schale anrichten und das Knoblauchbrot dazu reichen.

Christian Henze am 31. Januar 2020