

# Moules-frites Miesmuscheln mit Pommes und Mayonnaise

## Für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln	1 Zwiebel	1 Karotte
$\frac{1}{4}$ Stk. Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Knolle frischer Knoblauch	100 g stückige Tomaten
150 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Lorbeerblatt
1/2 Piri (rote Chilischote)	Pflanzenöl	400 g mehligk. Kartoffel
2 L Sonnenblumenöl	2 Eier	400 ml Sonnenblumenöl
1 TL Dijonsenf	3-4 Spritzer Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Muscheln (bei Bedarf putzen und) mit kaltem Wasser waschen.

In einem Sieb abtropfen lassen.

Sellerie, Karotte und Zwiebel in Würfel schneiden, Chilischote fein auf schneiden und alles zusammen in einem großen Topf mit Olivenöl anschwitzen. Dabei Knoblauch im Ganzen, und mit den Lorbeerblättern in den Topf geben.

Muscheln bei voller Hitze in den Topf werfen und durchschwenken, mit Weißwein und Tomaten ablöschen, kurz kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus den Eiern und den weiteren Zutaten mit dem Pürierstab eine Blitzmayonnaise in einem schmalen Gefäß hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel Kartoffeln schälen und in dicke Stifte schneiden, in kochenden Wasser für 1-2 Minuten blanchieren, damit die Stärke austritt, dann zum Abtropfen auf ein Küchentuch geben. Anschließend in heißem Öl bei knapp unter 160 Grad kross ausbacken.

Muscheln mit Petersilie garnieren und in großen, tiefen Tellern anrichten. Pommes und Mayonnaise separat servieren.

Björn Freitag am 12. Februar 2022