

Muscheln in Weißwein

Für 2 Portionen

| | | |
|----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1 kg frische Miesmuscheln | 2 Knoblauchzehen | 2 Zwiebeln |
| $\frac{1}{2}$ Stange Lauch | 1 Möhre | 150 g Sellerieknolle |
| 1 kleine getrocknete Chilischote | 1 Bund glatte Petersilie | 4 EL Olivenöl |
| 5 Stiele Thymian | Salz, Pfeffer | 150 ml Weißwein |
| 1 Baguette | | |

Knoblauch und Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Möhren und Sellerie schälen. Lauch, Möhren und Sellerie in feine Streifen schneiden und die Chili fein hacken. Muscheln in stehendem kaltem Wasser waschen und die Härte entfernen. Offene und beschädigte Muscheln entfernen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Olivenöl in einem sehr großen Topf erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Porree, Möhren, Sellerie, Chili und Thymian fünf Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Mit Weißwein ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Zwei Scheiben Zitronenschale dazugeben. Die Muscheln in den Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa acht Minuten garen. Geschlossene Muscheln entfernen! Nun die Petersilie untermischen. Die Muscheln mit dem Gemüse-Weißweinsud servieren. Dazu passt Baguette.

Steffen Henssler am 23. November 2012