

Miesmuscheln in Weißwein mit warmem Käsetoast

Für 4 Personen

Für die Toasts:

4 Toastbrotscbeiben	30 g Parmesan im Stück	80 g Chesterkäse
50 ml Weißwein	1 Prise Curry	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Eigelb	1 EL geschlagene Sahne	

Für die Miesmuscheln:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehe	100 g Knollensellerie
100 g Karotte	100 g Lauch	1,5 kg frische Miesmuscheln
3 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	250 ml kräftiger Weißwein
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	

Für den Käsetoast Toastbrote im Toaster rösten leicht rösten.

Parmesan fein reiben. Den Chesterkäse in Würfel schneiden und mit Weißwein, Curry und Piment d'Espelette bei mäßiger Hitze in einem Topf erwärmen und unter Rühren schmelzen.

Sobald der Käse geschmolzen ist, den Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Parmesan zugeben, Schlagsahne untermischen. Käsemasse und Toastbrot kurz zur Seite stellen.

Für die Muscheln Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sellerie, Karotte und Lauch schälen bzw. putzen, waschen und fein würfeln.

Die Muscheln säubern und kalt abspülen.

Wichtig: Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind.

Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Karotte darin anschwitzen, dann Knoblauch, Lauch und das Lorbeerblatt zugeben und kurz anschwitzen. Die Muscheln zugeben, Weißwein angießen und die Muscheln zugedeckt ca. 8 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Grillschlange des Backofens oder Oberhitze auf höchster Stufe vorheizen.

Käsemasse auf den Toastbrotscbeiben verteilen.

Die vorbereiteten Käsetoasts unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitzen goldbraun überbacken.

Wichtig: Muscheln die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen.

Die Kräuter unter die Muscheln mischen.

Mit einem Sieblöffel die Muscheln in tiefe Teller geben, den Topf ankippen und mit einem Suppenlöffel das Gemüse mit dem Fond herauslöffeln und über die Muscheln geben.

Hinweis: Dies sollte vorsichtig geschehen, da sich auf dem Grund noch ein letzter Satz von Sand befinden kann.

Die Muscheln servieren, dazu die Käsetoast reichen.

Sören Anders am 28. Februar 2020