

Moules Marinières

Zutaten (für 2 Personen)

- 1,5 – 2 kg Miesmuscheln
- 50 g Butter
- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 dünne Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
- ½ Mohrrübe, fein gewürfelt
- 10 cm Lauch, in feine Streifen geschnitten
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 Bio-Zitronenscheiben
- Salz, Pfeffer
- etwas Petersilie, kleingeschnitten

Für das Baguette

- 4-6 Scheiben, schräg aufgeschnitten
- 40 g Butter

Zubereitung

01

Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen und abbürsten. Anhaftende Schnecken und Ablagerungen abkratzen, Härte entfernen. Die Muscheln genau kontrollieren. Sind die Muscheln vor dem Kochen geöffnet, auf jeden Fall entsorgen, da sie verdorben sein können.

02

Die Butter in einem hohen Topf schmelzen, die Schalotten und Knoblauchzehe mit dem gewürfelten Gemüse andünsten. Den Weißwein angießen, die Zitronenscheiben zugeben und den Topf mit einem Deckel schließen.

03

Die Muscheln einige Minuten ziehen lassen (8–10 Minuten), bis sie sich geöffnet haben. Den Sud abgießen und in einem Topf auffangen.

04

In der Zwischenzeit die Baguettescheiben in einer Pfanne in Butter goldbraun anrösten.

05

Die Muscheln anrichten und mit der Hälfte feingehackten Petersilie garnieren. Den Sud mit der restlichen fein gehackten Petersilie etwas einkochen und extra zu den Muscheln servieren.

Hinweis

Sind Muscheln nach dem Kochen noch verschlossen, auf jeden Fall entsorgen. Sie könnten verdorben sein.



Kochen wie
Gott in
Frankreich.

