

Miesmuscheln in Kräuter-Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen

für die Muscheln

2 kg Miesmuscheln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Möhren
1 kl. Sellerieknolle
1 kl. Stange Lauch
1/2 Stange Staudensellerie
2 EL Olivenöl
80 g Butter
2 Lorbeerblätter
0,3 l trockener Weißwein
5 cl Noilly Prat

Für die Kräuter-Rahmsauce

Muschelkochsud
100 g Crème fraîche
200 g Rahm
etwas Cayennepfeffer
1 EL Pernod
1 EL Schnittlauch, geschnitten
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill
etwas gehackter Estragon und Thymian
1 EL Mehlbutter (1 EL weiche Butter,
vermischt mit 1 TL Mehl)

Muscheln gut waschen, Bartfäden entfernen und die Muscheln auf ein Sieb geben.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln, Möhren und Sellerieknolle schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Lauch waschen, in Ringe schneiden, Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl erhitzen.

Schalotten, Knoblauch, Lorbeerblätter und das Gemüse darin anschwitzen. Die Muscheln dazugeben, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und abgedeckt 6 - 8 Minuten garen, öfter umrühren. Muscheln aus dem Sud nehmen, abgedeckt warm stellen.

Den Muschelfond durch ein Passiertuch oder Haarsieb geben und mit Crème fraîche und Sahne verkochen; etwas reduzieren und danach mit Cayennepfeffer und Pernod abschmecken. Die gehackten Kräuter unterrühren und mit der Mehlbutter leicht binden. Muscheln in tiefe Teller geben und mit der Sauce übergießen. Dazu gebuttertes Vollkornbrot servieren.

Weintipp: Dazu passt ein erfrischender Weisswein, ein Chasselas, ein Chenin blanc, ein Pinot Grigio oder ein Viognier.

Aus unserem Sortiment:
Pinot Grigio, Cabert, Friaul
Chenin blanc, LA Cetto, Mexico
St. Saphorin weiss, Waadtland