

Moules marinières

Frankreich (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2kg Miesmuscheln (am besten die originalen kleinen moules bouchot aus Nordfrankreich)
- 1 Strauss frische Petersilie
- 60g Butter
- frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Dill etc.)
- einige getrocknete Lorbeerblätter
- Salz (fleur de sel)
- Pfeffer
- eine Prise Chillipulver (Piment d'Espelette)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1dl Kochrahm
- ½l Weisswein
- 1 Zitrone

Vorbereitung:

- Die Muscheln unter fließendem Wasser gut putzen. Stark offene wegwerfen. Bärte herausziehen. Ablagerungen wegkratzen. Danach in einen grossen Topf mit kaltem Wasser stellen.
- Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Kräuter klein schneiden.

Zubereitung:

- In einer hohen Pfanne im Butter Zwiebeln, Knoblauch, die Hälfte der Petersilie, Lorbeer und die Kräuter andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Die Muscheln gut vom Wasser abtropfen und in die Pfanne geben. Weisswein zugeben, gut rühren und 8...10 Minuten heiss kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Mehrmals umrühren.
- Die Muscheln mit einem Schaumlöffel in eine genügend grosse 80°C heisse Servierschüssel schöpfen.
- Den verbleibenden Sud in der Pfanne mit Kochrahm, Pfeffer, Salz und Piment verfeinern und nochmals kurz aufkochen.
- Dann den Sud über die Muscheln giessen und den Rest der Petersilie darüber streuen und leicht unterrühren. Heiss servieren.

Tipp:

- Zitronenschnitze auf dem Teller ausdrücken.
- Genügend Schüsseln oder Teller auf den Tisch stellen für die leeren Muschelschalen.
- Beilage: Baguette Brot. Alternative: Pommes Frites.
- In Nord-Frankreich auch oft mit einem Bier statt mit Wein.
- Der Sud kann beliebig mit klein geschnittenem Julienne Gemüse erweitert werden (Karotten, Stangensellerie, Lauch etc.). Ist aber nicht wirklich notwendig, wenn man genügend Muscheln und Brot hat.

- Anstelle von Messer und Gabel kann man eine leere Muschel als Zangenwerkzeug verwenden, um das Muschelfleisch herauszupicken.

