

SCHUCK

FEINE KOST UND WEINE



Miesmuscheln ala Rolando

Tolles einfaches Rezept

Für 2-3 Personen:

1,5 kg frische Miesmuscheln (gibt's oft bei uns)

3 EL bestes Olivenöl, (gibt's bei uns)

**1 Zwiebel in Würfel geschnitten. 1 zerdrückte Knoblauch Zehe,
¼ Liter Weißwein Riesling oder Weißburgunder (gibt's bei uns)**

300ml gehackte Tomaten aus der Dose, Pfeffer aus der Mühle. Eventuell Chilipulver

1 Zwiebel in Würfel geschnitten. 1 zerdrückte Knoblauch Zehe,

2 gehäufte EL Semmelbrösel

1 EB. Petersilie

Die Muscheln aus der vorsichtig aus Verpackung nehmen und in das Spülbecken geben.

Die Muscheln untersuchen, dass keine kaputte (Schale eingedrückt) ist. Kaputte Muscheln entfernen

Die Muscheln in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen

Den zerdrückten Knoblauch in einen EL Olivenöl anbraten bis er leicht braun wird, Die Zwiebel dazu und weiter bei wenig Hitze leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein zur Hälfte einreduzieren

In der Zwischenzeit die Muscheln ohne Flüssigkeit in einem großen Topf geben. Dann den Herd auf größter Stufe aufdrehen. Die Muscheln verlieren sofort Flüssigkeit und es brennt auch nichts an

Sollten die Muscheln geöffnet sein, sofort den Topf vom Herd ziehen, Deckel drauf lassen

Nach dem der Weißwein reduziert ist die Tomaten dazu. Dann ein wenig Muschelwasser vom Topf in die Pfanne mit den anderen Zutaten geben. Einfach den Topf nehmen den Deckel ein bisschen zurück, so dass die Flüssigkeit rauskommt aber die Muscheln im Topf bleiben

Da der Muschelsud schon salzig ist braucht man normalerweise kein Salz mehr.

Nun die Semmelbrösel rein und alles vermischen. Es muss eine cremige Konsistenz sein

Eventuell nochmals Muschelsud nachgießen

Mit Pfeffer, Chilipulver abschmecken. Restliches Olivenöl und die Petersilie untermischen

Die Muscheln auf Teller verteilen und die köstliche Sauce darüber geben

Weinempfehlung: Mein Sauvignon Blanc, Weißburgunder oder Riesling aus der Pfalz

