SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE

Venusmuscheln gedämpft

Zutaten für 4 Personen:
1 kg Venusmuscheln
50g Zwiebeln
50g Möhren
60g Lauch, 2 EL Öl
1 Stengel Thymian, (oder 1 Teelöffel getrockneten)
1 Lorbeerblatt
1 El Zucker
1/8 Liter Wasser
1/8 Liter Weißwein
Salz, weißer Pfeffer

.

Zwiebel Schälen und würfeln. Möhrenschälen, Lauch putzen, beides waschen und in Scheiben schneiden.
Öl in einen Topf geben, dazu die Venusmuscheln gefroren daraufgeben, darauf das zerkleinerte Gemüse verteilen. Thymian und das zerteilte Lorberblatt zugeben, Das Wasser und den Weißwein daraufgießen.
Im geschlossenen Topf 8-10 Minuten dämpfen, bis alle Muscheln geöffnet sind.
Nun kann man die Muscheln entweder so in Ihrem Sud servieren und Brot und Butter dazu reichen, oder man gratiniert sie mit einer Burgunder-Butter

Dazu braucht man :

80 g weiche Butter
2 EL feingehackte Petersilie, 2 gehackte Knoblauchzehen
1 El gehackte Schalotten oder Zwiebeln,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz am bestes grobes (damit die Muscheln nicht kippen)
1 kg gedämpfte Venusmuscheln

Die weiche Butter in einer Schüssel mit der Petersilie, dem Knoblauch und den gechackten Schalotten mischen. Mit Salz und dem Pfeffer abschmecken.
Mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
Die oberen Schalenhälften abnehemen, die unteren mit dem Muschelfleisch in einem Geschirr mit dem Salz (damit sie nicht kippen) warmstellen.
Die Muscheln großzügig mit der Burgunder-Butter bestreichen.
Im Backofen oder unterm Grill gratinieren und heiß servieren