

## Rezept

# Miesmuscheln in Weißwein

Ein Rezept von Miesmuscheln in Weißwein, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Miesmuscheln (ersatzweise große Vongole)	<b>2</b> Möhren
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>3</b> Tomaten (auch fein: 00 g stückige Tomaten aus der Dose)	<b>2 EL</b> Butter
Pfeffer	Salz
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>500 g</b> Weißbrot (z. B. Baguette)	<b>200 ml</b> trockener Weißwein
	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Die Miesmuscheln in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mind. 10 Min. wässern.

---

3. Möhren schälen, längs vierteln und quer in knapp 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen, Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und klein würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden.

---

4. In einem großen Topf, in den später alle Muscheln hineinpassen, die Butter zerlassen. Darin das Gemüse 2-3 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Petersilienstängel mit Küchengarn zusammenbinden.

---

5. Miesmuscheln aus dem Wasser heben und in einem Nudelsieb abtropfen lassen. Offene Muscheln mit dem Finger anschnipsen, wenn sie sich nicht schließen, wegwerfen. Wenn aus manchen Muscheln noch dünne Fäden – die Bartfäden – heraushängen, diese einfach herausreißen. Ungeschälte Knoblauchzehen in einem Mörser oder mit einer breiten Messerklinge anquetschen.

---

6. Das Olivenöl in einem zweiten großen Topf erhitzen. Darin die Muscheln und den Knoblauch 1 Min. bei starker Hitze anbraten (Vorsicht, wenn die nassen Muscheln ins heiße Öl kommen, spritzt es, am besten sofort einen Deckel auflegen). Mit ¼ l Wasser ablöschen, Petersilienstängel und Lorbeerblätter dazugeben. Muscheln zugedeckt 6-8 Min. kochen lassen, bis sie sich geöffnet haben.

7. Die Muscheln abgießen, den Fond dabei durch ein feines Sieb laufen lassen und auffangen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Petersilienstängel entfernen.

---

8. Den Muschelfond mit dem Weißwein zum Gemüse in den Topf geben und 2 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Muscheln dazugeben und alles weitere 2 Min. kochen lassen, bis die Muscheln wieder schön heiß sind. Petersilie untermischen.

---

9. Die Muscheln mit dem Fond in Schüsseln verteilen und mit dem Weißbrot servieren. Am einfachsten lassen sich die Muscheln essen, indem man mit zwei leeren zusammenhängenden Muschelschalen, die man wie eine Pinzette benutzt, das Muschelfleisch greift und aus den Schalen löst.