

## Rezept

# Frittierte Muscheln

Ein Rezept von Frittierte Muscheln, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>20</b> große Miesmuscheln	¼ l trockener Weißwein
Salz	<b>1</b> Lorbeerblatt
½ TL Pfefferkörner	<b>50 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Mehl	<b>1 EL</b> frisch gehackte Petersilie
Muskatnuss, frisch gerieben	Tabasco (ersatzweise 1 Msp. Sambal oelek)
<b>2</b> Eier	<b>100 g</b> Semmelbrösel
neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten und gründlich waschen, eventuell entbarten. Den Weißwein mit ¼ l Wasser zum Kochen bringen, salzen, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner hinzufügen. Die Muscheln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze 4-5 Min. garen, dabei den Topf gelegentlich rütteln.
2. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Das Muschelfleisch aus den offenen Schalen lösen und sehr fein hacken. Schalen auseinander brechen, 20 Hälften zum Füllen beiseite legen.
3. Den Muschelsud durch eine Filtertüte (oder ein Haarsieb) in einen Messbecher mit Schnabel füllen. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen goldgelb werden lassen. Nach und nach den Muschelsud dazugießen und unter Rühren 15-20 Min. sämig einkochen lassen. Muschelfleisch und Petersilie unterrühren. Die Masse mit Muskat und 1 Spritzer Tabasco würzig abschmecken und abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel in die Schalen füllen.
4. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Die Muscheln erst durch das Ei ziehen, dann in den Bröseln wenden. In einer Pfanne mit hohem Rand 1 cm hoch Öl erhitzen. Die Muscheln portionsweise mit der Schale nach unten in das heiße Fett geben und 3-4 Min. ausbacken, dabei einmal vorsichtig wenden. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.