

Rezept

Gefüllte gratinierte Muscheln

Ein Rezept von Gefüllte gratinierte Muscheln, am 08.02.2025

Zutaten

2 kg Miesmuscheln	1/2 l Fischfond
50 ml Sake (Reiswein)	Salz
2 Scheiben Toastbrot	4 Frühlingszwiebeln
2 Stängel Zitronengras	1/2 grüne Chilischote
1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)	2 Knoblauchzehen
1/4 Bund Koriander oder Thai-Basilikum	1 Ei (Größe M)
2 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 mit normalem Hunger oder 6-8 als Vorspeise: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Muscheln waschen, geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. Fischfond mit Sake und Salz in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Die Muscheln in die heiße Flüssigkeit werfen, Deckel auflegen und die Muscheln 3-5 Minuten kochen lassen. In ein Sieb gießen, dabei den Sud auffangen. Muscheln, die jetzt geschlossen sind, wegwerfen. Von den übrigen Muscheln jeweils die leere Schalenhälfte ablösen. Die Schalen mit dem Muschelfleisch nebeneinander in die Fettpfanne vom Backofen legen.
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad). Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Brot mit 1-2 Schöpfern Muschelsud begießen und weich werden lassen.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, sehr fein hacken. Vom Zitronengras die Enden abschneiden und die äußere Schicht ablösen. Zitronengras ganz fein hacken. Chili waschen und hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und auch hacken. Kräuter abbrausen und trockenschütteln, ein paar Blättchen beiseite legen, die übrigen fein hacken.
4. Brot ausdrücken und fein zerpfücken. Zwiebeln, Zitronengras, Chili, Ingwer und Knoblauch mit gehackten Kräutern und dem Ei untermischen und mit Salz würzen. Die Mischung auf dem Muschelfleisch in den Schalenhälfte verteilen und mit je 1 kleinen Butterstückchen belegen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen, bis die Brothaube leicht braun ist. Sofort essen!