

## Rezept

# Miesmuscheln mit Tomatensauce

Ein Rezept von Miesmuscheln mit Tomatensauce, am 04.10.2023

## Zutaten

### Für die Muscheln

**3 kg** große fleischige Miesmuscheln  
**1** kleiner Zweig Estragon  
**150 ml** Gemüsebrühe  
Meersalz (z.B. Fleur de Sel)

**1** weißes Stück Lauch (100 g)  
**3-4 EL** Olivenöl  
**150 ml** trockener Weißwein

### Für die Tomatensauce

**1** Zwiebel (100 g)  
**2 EL** Olivenöl  
**1 TL** brauner Zucker  
Salz  
**2 Prisen** getrocknete Chiliflocken

**1** große Knoblauchzehe  
**2 EL** Tomatenmark  
**2** Dosen gehackte Tomaten (à 400 g Inhalt)  
schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Miesmuscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich säubern und den Bart herausziehen. Bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Den Lauch gründlich waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Den Estragon waschen und trocken schütteln.
2. Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und beides darin etwa 2 Min. glasig dünsten. Das Tomatenmark einrühren und 1 Min. mitrösten. Zucker einstreuen und 1 Min. unter Rühren weitergaren. Die Tomaten zugießen. Die Dosen mit insgesamt 400 ml Wasser ausschwenken und dieses ebenfalls zugießen. Aufkochen und offen bei schwacher Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken pikant abschmecken.
3. Für die Muscheln das Öl in einem großen Topf (32 cm Ø) erhitzen. Lauch und Estragon darin bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. dünsten. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Muscheln in den kochenden Sud geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. kochen lassen. Dabei den Topf immer wieder schütteln.
4. Den Muschelsud vorsichtig abgießen. Noch geschlossene Muscheln aussortieren. Die Tomatensauce zu den Muscheln in den Topf gießen und behutsam mischen. Nach Wunsch vorsichtig mit Pfeffer und Meersalz nachwürzen. Die Muscheln in vorgewärmten großen tiefen Tellern oder in Schüsseln verteilen und mit frischem Weißbrot servieren.