Rezept

Muscheln mit Walnusssauce – türkische Meze

Ein Rezept von Muscheln mit Walnusssauce – türkische Meze, am 20.05.2025

Zutaten

100 g	Walnüsse
	Saft von 1 Zitrone
1	Knoblauchzehe
2 kg	Miesmuscheln
1 TL	schwarze Pfefferkörner
10 EL	Mehl
2	Eigelb (M)
ca. 200 ml	Sonnenblumenöl zum Frittieren
2 Scheiben	Weißbrot (ca. 40 g; ohne Rinde)
4 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	Salz
1	Lorbeerblatt
1 EL	Speisestärke
ca. 1/8 l	helles Bier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Walnüsse im Blitzhacker fein zerkleinern. Das Brot in wenig Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit den Walnüssen, dem Zitronensaft und dem Öl mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Löffelweise so viel kaltes Wasser unterrühren, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Mit Salz würzen und kalt stellen.

2. Für die Muscheln die Miesmuscheln unter fließendem Wasser abbürsten - bereits geöffnete Muscheln wegwerfen. Die »Bärte« mit der Küchenschere abschneiden. In einem großen Topf 1 / 4 l Wasser mit 1 TL Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt aufkochen. Die Muscheln darin zugedeckt 8 Min. kochen, zwischendurch den Topf rütteln. Die Muscheln in ein Sieb abgießen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen - nicht geöffnete Muscheln wegwerfen - und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. In einen tiefen Teller 3 - 4 EL Mehl sieben. Das restliche Mehl mit der Speisestärke in eine Schüssel sieben. Eigelbe, Bier und 1 / 2 TL Salz in die Schüssel geben und alles zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

4. Das Öl in einem Topf auf 180° erhitzen - es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Blasen aufsteigen. Die Muscheln im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Dann durch den Teig ziehen und im heißen Öl rundherum goldbraun ausbacken. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die heißen Muscheln mit der Walnusssauce servieren.