

Muscheln

Putzen:

Es eignen sich neben Miesmuscheln auch Herz- und Venusmuscheln.

Für 8 Personen 4 kg Muscheln sorgfältig unter fließendem kaltem Wasser waschen und abbürsten um Sand- und Kalkreste zu entfernen.

Den Bart- die Haftfäden, mit denen sich die Tiere an Pfähle oder Felsen heften - mit den Fingern packen und abziehen.

Dämpfen:

Die Muscheln nochmals gründlich waschen , bereits geöffnete Exemplare wegwerfen. Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen.

200 g Möhren und 120 g Lauch putzen, 2 Zwiebeln schälen und alles klein würfeln. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin bei geringer Hitze kurz anschwitzen.

2 Knoblauchzehen schälen und hacken. Die abgetropften Muscheln zum Gemüse geben. Knoblauch, ½ Lorbeerblatt und frische Kräuter (Petersilie, Dill und Thymian) nach Belieben zugeben, 1 L Weißwein angießen.

Die Muscheln im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze 6-8 Minuten im Dampf garen. Dabei öffnen sich die Schalen. Noch geschlossene Muscheln unbedingt wegwerfen.

Nun können die Muscheln sofort verzehrt werden. Man verteilt sie mit oder ohne Sud in Teller und reicht Brot (und nach Belieben Butter) dazu.