

Bio-Miesmuscheln in Weißwein mit Schnittlauch- knospen- Crostini



Rezept by BIOSpitzenkoch
Tino Schmidt

Zutaten für ca. 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 min

2 Netze	Bio-Miesmuscheln (je ca. 1,54 kg – 2 Netze ergeben ca. 570 g Muschelfleisch)
2 Stk	kleine Zwiebeln gewürfelt (ca. 100 g)
12 Stk	schwarze Pfefferkörner
60 g	Butter
300 ml	Weißwein (trocken)
1 Stk	Schalotte fein gewürfelt
200 ml	Schlagsahne
2 Stk	Eigelb
1 Stk	Zitrone (Saft davon)
2-4 Stk	Thymianzweige
1 Stk	Lorbeerblatt
1 Stk	Baguette
20 Stk	junge Schnittlauchknospen (alternativ Kapern) Pfeffer aus der Mühle Speisestärke Cayennepfeffer Bratolivenöl Steinsalz

1. Die Bio-Muscheln mit einer Bürste waschen und den Bart entfernen. Zuerst die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, dann die Bio-Muscheln zugeben und diese kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. $\frac{1}{2}$ Thymian, das Lorbeerblatt sowie etwas frisch gemahlener Pfeffer zugeben und zugedeckt ca. 8 Min. dünsten.

2. Sobald sich die Bio-Muscheln geöffnet haben, diese in ein Sieb abgießen und den Fond auffangen. Den Fond mit dem restlichen Thymian etwas reduzieren/einkochen. Schalottenwürfel und Sahne zugeben und ca. 1-2 Min leise köcheln lassen. Anschließend mit angerührter Speisestärke (Stärke/Wasser – 1:1) leicht sämig abbinden und mit dem Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Nicht geöffnete Bio-Muscheln auslesen und die geöffneten mit der Soße nochmals erwärmen.

4. Die Baguette Scheiben und die Schnittlauchknospen (alternativ Kapern) in etwas Bratolivenöl in einer Pfanne anrösten und mit etwas Salz würzen.

Tipp:

Während der Fond etwas einkocht, können die Bio-Muscheln auch aus den Schalen entnommen werden und anschließend in der Soße serviert werden.

Statement:

Frische Bio-Muscheln, ein gutes Baguette und ein Glas Weißwein sind für mich der Inbegriff des Sommers.