

## **Rezept des Monats November 2010**

### **Miesmuscheln in Schnittlauchcreme**

für 4 Personen als Vorspeise, 2 Personen als Hauptgericht:

ca. 1,5 kg Miesmuscheln  
3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und in Scheiben geschnitten  
2 Lorbeerblätter, nach Geschmack 2 Knoblauchzehen  
5-10 schwarze Pfefferkörner, Salz  
0,35 l Weißwein, 0,75 l Wasser  
250 gr. Creme fraiche  
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten  
etwas weißer Pfeffer, etwas Safran

Die Muscheln ca. 20 min. in kaltem Wasser wässern, anschließend im Sieb abtropfen lassen.

Während dessen in einem großen Topf Weißwein, Wasser, Zwiebeln, Lorbeer, Pfefferkörner und Knoblauchzehen (im Ganzen) aufkochen. Mit Salz abschmecken.

Die abgetropften Muscheln in den Sud geben und 8-10 min. kräftig kochen lassen, bis sie sich geöffnet haben. Die Muscheln über einem Sieb abgießen und den Sud auffangen.

Ca. 0,35 l vom Sud kräftig aufkochen und bis auf wenige Esslöffel einkochen. Die Creme fraiche unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Safran würzen. Während dessen die Muscheln auslösen und dann mit dem Schnittlauch unter die Sauce geben. Perfekt mit Vollkornbrot oder Baguette.

**Tipp:** Beim Wässern einen Schuss Milch in das kalte Wasser geben, die offenen Muscheln schließen sich so.  
- Nach dem Kochen die noch fest geschlossenen Muscheln wegwerfen!  
- Den restlichen Sud aufheben (auch einfrieren) und daraus die gleiche Sauce zum Fischfilet machen!