

Muschel-Rezepte

Grund-Rezept für

Irische Mies-Muscheln Kl. A

3 kg Muscheln 1 Möhre
1 Stange Porree 1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel 10 Pfefferkörner

- kein waschen, kein wässern, kein auftauen, kein Muschelbart mehr entfernen (alles fertig)

Die Möhre, den Porree und das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden, die Zwiebel schälen und hacken. Tiefgefrorene Muscheln mit Eigensaft und mit Pfefferkörnern und Gemüse einfach in einen möglichst flachen, großen Topf geben der mit einem dicht schießenden Deckel abgedichtet werden kann (am besten schließt ein Dampfkochtopf) die Muscheln werden nämlich mittels Dampf gar gemacht, nicht mittels Flüssigkeit. (Leitungswasser entzieht das herrliche Aroma). Der Topf sollte vorab heiß gemacht werden, also ein wenig Wasser im Topf aufkochen und dann weg gießen. Die Muscheln ca. 5-6 Minuten bei starker Hitze kochen lassen, währenddessen den Topf mehrfach kräftig schütteln. Die Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und auf Suppen-Teller verteilen, den Sud über die Muscheln gießen, Jeden Suppenteller mit einem 2. Suppenteller abdecken und schnell mit Butter und Schwarzbrot servieren.

1. Alternative:

Muscheln in Weinsauce

3 kg Muscheln 3 Schalotten
0,3 l trockener Wein 1 Bund Suppengrün
40 g Butter 1 Bund Petersilie
Je eine Prise Pfeffer, Salz, Safran

Vorgehen wie Grundrezept, aber Butter erst nach dem Kochen, d. h. nach Entnahme der Muscheln in den Sud geben und jetzt mit Pfeffer, Salz und Safran abschmecken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken. Den Kochsud über die Muscheln gießen und mit Petersilie bestreuen.

2. Alternative:

Gute Hausfrau

3 kg Muscheln 75 g Sellerie
6 Schalotten 75 g Champignons
30 g Butter 6 Eßl. Frische Sahne
1 Glas herber Weißwein
Je eine Prise Pfeffer, Salz und Zucker

Den Sellerie, die Champignons und die Schalotten waschen oder schälen, fein hacken und mit dem Wein in den Topf geben. Die Muscheln dazugeben, weiter siehe Grundrezept. Die Muscheln aus der Brühe nehmen und in den Schalen warm stellen. Die Schalotten- und Selleriewürfel im Kochsud völlig gar werden lassen. Die Butter in den Kochsud geben, die Sahne einrühren und mit dem Salz und dem Pfeffer abschrecken. Die Sauce über die Muscheln geben.

3. Alternative:

Muscheln-Knoblauch-Basilikum

2 kg Muscheln 125 g Butter
4 große Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 großes Bund Basilikum (oder 3 Töpfe)
Schwarzer Pfeffer grob gestoßen (gibt's in der Räucher-Kate)

Muscheln kochen wie Grundrezept, aber nur 3 Minuten, bis sie sich leicht öffnen. Knoblauch pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom Basilikum zum Garnieren einige Blätter beiseite legen. Den Rest zusammen mit Petersilienblätter fein hacken. Die Butter in Stücke schneiden und in einer großen Deckelpfanne zerlassen. Den Knoblauch darin 2 Minuten dünsten, dann schwarzen Pfeffer und Kräuter unterrühren. Die Muscheln (nur die fest geschlossenen) und 1/8 l Kochsud dazugeben, 5 Minuten garen. Dabei mehrmals wenden, damit sich Kräuter und Knoblauch verteilen. Dazu passt das spezielle Baguette aus der Räucher-Kate

