

Mouclade

Es gibt sie jetzt in (fast) jedem Supermarkt: die Miesmuscheln. Ich habe dieses schlichte, aber köstliche Rezept aus dem Poitou ganz zum Schluss etwas abgewandelt.

Die Zutaten

für zwei Personen bzw. eine wenn es eine Hauptmahlzeit sein soll.

1 kg Muscheln
ca. 80 ml Weißwein
10 Knoblauchzehen
ca. 80 g Baguette
1 Bund glatte Petersilie (nicht nur eines der üblichen Tütchen!)
2-3 Esslöffel Olivenöl
Crème fraîche
Schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

- Wein zum Sieden bringen, die vorbereiteten Muscheln zugeben und im geschlossenen Topf 4 Minuten garen, gelegentlich rütteln. Dann die Muscheln auf ein Sieb geben, den Sud auffangen. Die Muscheln abkühlen lassen und aus der Schale lösen. Nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.
- Die gepellten Knoblauchzehen je nach Größe halbieren oder vierteln. Baguette in Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilienblätter klein hacken.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Brotstücke und den Knoblauch zugeben und ca. 15' bei mittlerer Hitze braten bis das Brot knusprig und der Knoblauch weich ist. Petersilie, Muscheln und gemahlene Pfeffer unterheben und erwärmen.
- 3 EL Crème fraîche mit 2-3 EL Sud (bzw. nach Geschmack) glatt rühren separat, heiß zu der Muschelpfanne servieren oder in der Pfanne mit dem Brot, den Muscheln und der Petersilie vermengen.

