MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

MEERESFRÜCHTE

Miesmuscheln con salsa al vino bianco

35 Minuten / Mittel / Für die Sehnsüchte

Die ersten Sommerstrahlen kommen so langsam durch die graue Winterschicht und lassen uns schon ein wenig Frühlingsgefühle spüren. Gerade jetzt kommt bei vielen von uns die Urlaubssehnsucht auf und wir wünschen uns etwas Sonne und Meer. Da hilft ein leichtes Meeresfrüchte-Gericht doch besonders gut. Mit unserem Miesmuschel – Rezept bekommt ihr genau das Gefühl direkt zu euch nach Hause.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 Kg Miesmuscheln
150 g Butter
4 Knoblauchzehen
3-4 Schalotten
1 Bund Petersilie
1 Becher Creme Fraiche
1-2 TL Gemüsebrühe
2-3 EL Zitronensaft
1 Flasche trockener Weißwein
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Muscheln überprüfen, ob keine verdorbene dabei ist und säubern. Die Schalotten und Knoblauch klein schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen lassen. Danach die Petersilie klein schneiden und ebenfalls mit dazu geben. Das Ganze für max. 2 Minuten andünsten lassen. Als nächstes die Miesmuscheln hinzugeben und den Topf mit dem trockenen Weißwein füllen, bis die Muscheln leicht bedeckt sind. Nach ca. 8- 12 Minuten sollten die Muscheln gar sein, das merkt ihr daran, dass sie geöffnet sind. Sobald das der Fall ist, werden sie aus der Soße

geholt und erstmal zur Seite gelegt. Sollte eine Muschel immer noch geschlossen sein, sollte diese entfernt werden, da sie wahrscheinlich nicht gut ist. Als nächstes wird die Creme Fraiche in den Topf gegeben. Alles schön verrühren und aufkochen lassen, danach mit einem Pürierstab fein durchmixen. Danach wird die Sauce nach euren Wünschen abgeschmeckt und die Muscheln noch mal in der Sauce kurz erhitzt. Das Ganze wird auf tiefen Teller serviert. Dazu passt ein schönes kross gegrilltes Ciabatta oder Nizza-Baguette Brot und fertig.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Miesmuscheln ganz im Sud gekocht I.Q.F , Burro Chiarificato 250g Packung von Soresina, Nizza Baguette, trockener Weißwein

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte