

„Moules marinières“

Miesmuscheln nach Matrosenart aus Frankreich

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln
- 50 g Kochbutter
- 1 st Zwiebeln, gehackt
- 1/2 st Stangensellerie, gehackt
- 1 st Rüebli, in Streifen
- 2 st Knoblauch, gehackt
- 4 dl Weisswein
- 1 st Lorbeerblatt
- 2 st Thymianzweige
- 2,25 dl Vollrahm
- 2 el Petersilie
- Salz, Pfeffer



Vorbereitung:

Die Muscheln säubern und wässern. Geöffnete Muscheln, die sich nach Anklopfen nicht schliessen, aussortieren.

Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel, Sellerie und Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten unter Rühren dünsten bis der Zwiebel glasig wirkt. Nach und nach Wein, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Den Sud nun mit den Muscheln vermengen, die Pfanne mit einem Deckel schliessen und alles ca. 2-3 Minuten simmern lassen. Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und alle Muscheln die sich nicht geöffnet haben verwerfen, den Rest warmstellen.

Den Sud durch ein feines Sieb abseihen, zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen. Rahm zufügen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Baguette servieren.