AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

MOULES AU VIN BLANC

Rezept: Riegger Magazin. Herbst 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele Muschel-Fans essen dieses Gericht in Meeresnähe. Vertrauenswürdige Lieferanten bieten heute frische Ware auch in der Schweiz an. Warum nicht mal Moules zuhause essen?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Karotten	2 kg	Miesmuscheln
2	Stangensellerie	2 dl	Weisswein, trocken
2	Schalotte	1 dl	Fischfonds
2 Zehe	Knoblauch	1	Lorbeerblatt
1 EL	Olivenöl	1	Thymianzweig, gehackter
		0.5 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Karotten in kleine Würfeli und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden, Schalotten und Knoblauch hacken. Öl erwärmen, Gemüse ca. 3 Min. andämpfen.
2. Muscheln unter fliessendem kaltem Wasser gut waschen, offene Muscheln wegwerfen. Muscheln, Lorbeerblatt und Thymianzweig beigeben, Wein und Fischfonds dazugiessen.
3. Zugedeckt ca. 5 Min. garen, bis sich die Muscheln öffnen, salzen. Geschlossene Muscheln wegwerfen, sie sind ungeniessbar.

TIPP: Dazu passen (getoastetes) Baguette oder Pommes frites.