

Überbackene Muscheln



Zutaten für 3-4 Personen:

1 kg frische Miesmuscheln
1 größere Ecke Butter
4 mittelgroße Schalotten
2/3 einer mittleren Karotte
1 kleines Stück Sellerie
5 cm von einem Lauch
3-4 Knoblauchzehen
3 EL gehackte Petersilie
400 ml Weißwein
2 Msp Salz, Pfeffer
1/3 TL Chiliflocken

Für die Gratiniermasse:

80 g Mie de pain
50 g Parmigiano Reggiano,
Grano Padano oder Pecorino
40 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 gepresste Knoblauchzehen
einige EL Muschelsud

1. Muscheln einzeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. Nur geschlossene oder sich schließende Muscheln verwenden, offen bleibende oder beschädigte Muscheln wegwerfen.
2. 15 Minuten in kaltes Wasser legen, damit sie sich reinigen.
3. Schalotten fein würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Karotten, Sellerie und Lauch putzen und sehr klein schneiden bzw. reiben. Petersilie fein hacken.
4. Schalotten in der Butter in einem großen Topf glasig werden lassen. Karotten, Lauch, Sellerie und Knoblauch kurz mitdünsten. Petersilie einstreuen. Salzen

und pfeffern. Mit dem Weißwein aufgießen.

5. Stark aufkochen lassen. Die Muscheln nochmals abspülen und abgetropft in den Gemüsesud geben. Bei starker Hitze ca. 10 min bei geschl. Deckel garen. Topf gelegentlich rütteln.
6. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren. Die anderen mit einem Schaumlöffel herausheben und in einem großen Bräter verteilen. Sud abseihen und noch etwas einköcheln.

7. Inzwischen in einem Blitzhacker Mie de pain herstellen, den ebenfalls geriebenen Parmigiano Reggiano, 2 gepresste Knoblauchzehen, 2 EL gehackte Petersilie sowie

40 ml Olivenöl und einige EL Muschelsud zufügen. Salzen, pfeffern, durchmischen. Muschelsud eßlöffelweise zugeben, bis eine Creme entstanden ist, die sich gut verteilen läßt.
8. Die Muschelhälften teilen, die Hälften mit Muschel mit der Gratiniermasse füllen und im Bräter verteilen. Optional die Muscheln noch mit etwas Olivenöl einsprühen. Bräter in den Backofen geben, etwa 10 min übergrillen, bis die Gratiniermasse braun geworden ist.
9. Heiß servieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, italienisch
Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023