

Miesmuscheln in pikanter Tomaten-Soße

Für zwei Personen

1 kg größere Miesmuscheln	1 Ciabattabrot	500 g Dosentomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Schalotte	1 TL Oregano
1 TL scharfer Curry	20 ml trockener Sherry	Chilipulver
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Schalotte abziehen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten andünsten und mit dem Sherry ablöschen. Die Dosentomaten klein stückeln, mit zu den Schalotten geben und aufkochen lassen. Anschließend mit dem Curry, dem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere fünf Minuten kochen lassen. Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die offenen Muscheln direkt entsorgen und die übrigen in kochendem Wasser erhitzen. Das Wasser der Muscheln abgießen, die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen und den Rest in die Tomatensoße geben. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in Ringe schneiden. Das Ciabatta in einer Pfanne rösten. Die Muscheln auf Tellern anrichten, mit den Frühlingszwiebeln garnieren und mit dem Ciabatta servieren.

Jolanta Knoll-Hoch am 29. Februar 2012