

Gratinierte Miesmuscheln mit gebratenem Radicchio

Für zwei Personen

1 kg Miesmuscheln	2 längliche Radicchio	$\frac{1}{2}$ Toskanabrot
3 Knoblauchzehen	1 Peperoncino	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Parmesan	80 g Semmelbrösel	100 ml Weißwein
100 ml Olivenöl	1 TL Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Petersilie und die Peperoncino ebenfalls klein schneiden. Die Miesmuscheln mit dem Knoblauch, der Hälfte der klein gehackten Petersilie, der Peperoncino und Weißwein bei hoher Hitze in einem großen Topf aufgehen lassen. Anschließend die Muscheln abgießen und den Sud auffangen. Flüssigkeit sieben und zur Seite stellen. Zwei weitere Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. In einer Schüssel die Semmelbrösel, den frisch geriebenen Parmesan, die übrige Petersilie und etwas 50 Milliliter Olivenöl vermengen. Den Sud der Muscheln dazugeben, bis die Masse cremig wird. Die leere Schale der Muscheln entfernen. Die Schale, die sich um das Muschelfleisch befindet, mit der würzigen Masse füllen. Die Muscheln auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen. Das Toskanabrot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch einreiben. In der Pfanne kurz rösten. Den Radicchio waschen und trocken tupfen. Den Salat der Länge nach halbieren und mit Olivenöl beträufeln. Den Radicchio in der Pfanne etwa zehn Minuten grillen und dabei häufig wenden. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Die Muscheln mit dem Radicchio und dem geröstetem Brot auf einem Teller anrichten.

Marco Boldrer am 15. August 2013