

# Miesmuscheln mit Bauern-Baguette und Bier-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Miesmuscheln:**

750 g Miesmuscheln	1 Zehe Knoblauch	50 g Butter
1 Zitronenblatt	1 Paket Brunnenkresse	2 EL Olivenöl

**Für die Biersauce:**

2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
200 ml Sahne	350 ml Märzenbier	1 Stück Ingwer, ca. 4 cm
1 Schote Chili	3 Zweige Thymian	Salz
1 Bauernbaguette		

Die Muscheln waschen und aussortieren. Für die Miesmuscheln den Knoblauch abziehen und mit einem Messer vorsichtig andrücken. In einen Topf das Olivenöl, die Butter, die Knoblauchzehe und das Zitronenblatt geben und erhitzen. Anschließend die Muscheln zugeben und drei Minuten anbraten. Für die Sauce den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, vom Grün befreien in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und mit dem Paprika kleinschneiden. Anschließend die Tomaten, die Paprika, den Ingwer und die Zwiebel in den Topf geben. Den Thymian und die Chilischote untermengen und kurz anbraten lassen. Das Märzenbier zugeben und die Sahne unterrühren. Mit geschlossenem Deckel die Sauce fünf Minuten kochen. Drei dickere Scheiben von dem Bauernbaguette abschneiden. Die Miesmuscheln mit Bauernbaguette und Biersauce auf Tellern anrichten, mit der Brunnenkresse garnieren und servieren.

Alexandra Ehlert am 09. Oktober 2014