

# Miesmuscheln mit Dips, Blätterteig-Stangen und Tomaten

## Für zwei Personen

### Für die Miesmuscheln:

1 kg Miesmuscheln	2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 EL Weißweinessig	500 ml Gemüsefond	1 Zweig Dill
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	3 Lorbeerblätter
3 Nelken	3 Wacholderbeeren	1 EL Rapsöl
Zucker	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

4 Eier	3 Limetten	1 TL Dijonsenf
300 ml Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Prise Salz

### Für den Cocktaildip:

1 Portion Mayonnaise	2 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Apfel-Essig
1 Prise Zucker		

### Für den Currydip:

1 Portion Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ Mango	1 EL Crème-fraîche
1 TL Currypulver	1 Prise Zucker	

### Für den Knoblauchdip:

1 Portion Mayonnaise	1 Zehe Knoblauch	1 EL Crème-fraîche
Olivenöl	1 Prise Salz	

### Für die Blätterteigstangen:

2 Blätterteigplatten	1 Ei	40 g Sesamkörner
1 Prise Salz		

### Für die Tomaten:

10 Cocktailtomaten	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 EL Rapsöl	Salz	

## Für die Miesmuscheln:

Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken platt drücken. Öl in der Wokpfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren anrösten. Mit Weißweinessig und Fond ablöschen. Dill, Thymian und Rosmarin waschen, trockenwedeln, kleinhacken und dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Den Sud kochen lassen. Miesmuscheln putzen und im kräftig kochenden Sud 10 Minuten kochen. Die Miesmuscheln sind gar, wenn sie sich öffnen.

## Für die Mayonnaise:

Die Eier aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Senf in einem hohen Gefäß schaumig pürieren. Tröpfchenweise das Öl hinzugeben und weiterhin pürieren. Dies solange wiederholen, bis die Masse eine feste Konsistenz annimmt. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft, Zucker und Salz zur Mayonnaise dazugeben und abschmecken. Entstandene Mayonnaise in drei Portionen aufteilen.

## Für den Cocktaildip:

Eine Portion Mayonnaise mit Tomatenmark vermengen. Dip mit Apfelessig und Zucker abschmecken.

## Für den Currydip:

Die Mango schälen, vom Kern befreien und Fruchtfleisch kleinwürfeln. Eine Portion Mayonnaise mit Crème fraîche und Currypulver mischen. Mangowürfel hinzugeben und in einer Moulinette cremig rühren pürieren. Mit Zucker abschmecken.

**Für den Knoblauchdip:**

Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Salz und Öl zerdrücken. Eine Portion Mayonnaise mit Crème fraîche vermengen und nach und nach Knoblauch hinzugeben.

**Für die Blätterteigstangen:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ei aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Eine Blätterteigplatte mit Eigelb einstreichen, mit Sesamkörner bestreuen und mit einer Prise Salz bestreuen. Die zweite Blätterteigplatte darauf legen und 1 cm große Streifen schneiden. Diese einmal in sich drehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Stangen mit Eigelb bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen. Für 17 Minuten im Backofen knusprig backen.

**Für die geschmolzenen Tomaten:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser in einem Topf erhitzen. Cocktailtomaten anritzen und in das kochende Wasser geben. Wenn sich die Haut löst, aus dem Wasser schöpfen und in kaltes Wasser geben, um die Haut ablösen zu können. Knoblauch abziehen und kleinhacken, mit Salz bestreuen und Öl beträufeln, und mit dem Messer zerdrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten in Knoblauch, Thymian und Öl marinieren, in eine Auflaufform geben und für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Miesmuscheln mit Curry-, Knoblauch- und Cocktail-Dip, Blätterteigstangen und geschmolzene Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Bahnsen am 04. Mai 2017