

Zitronen-Miesmuscheln und belgische pommes frites

Für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

500 g frische Miesmuscheln	1 Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote	1 Limette (Saft)	1 Knolle Ingwer
1 Bund Koriander	2 Stangen Zitronengras	2 Kaffir-Limettenblätter
3 EL Fischsauce	500 ml Kokosmilch	200 ml Hühnerfond
Erdnussöl	1 EL Zucker	

Für die Pommes frites:

5 mehlig. Kartoffeln	1 kg Rindernierenfett	Salz
----------------------	-----------------------	------

Für die Miesmuscheln:

Die Miesmuscheln waschen und geöffnete aussortieren.

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zitronengras feinschneiden. Ingwer schälen und raspeln.

Kaffir-Limettenblätter feinschneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Chili der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Zwiebeln in Erdnussöl anschwitzen, etwas Zucker darüber geben und mit Fischsauce ablöschen. Zitronengras und Ingwer dazugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Nun die Frühlingszwiebel, Kaffir-Limettenblätter und Chili dazugeben. Einen weiteren Topf mit Salzwasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, Muscheln 5 Minuten darin kochen. Den Sud 10 Minuten leicht köcheln lassen und ggf. etwas Hühnerfond dazugeben. Drei Minuten vor Ende der Zeit die Muscheln hinzugeben. Mit Limettensaft und Koriander abschmecken.

Für die Pommes frites:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, schälen und in dicke Stifte schneiden.

Fritteuse auf 150 Grad vorheizen. Kartoffel-Stifte nochmals abwaschen und trocknen. In zwei Durchgängen frittieren. Erst 5-7 Minuten, abtropfen und ruhen lassen. Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und solange die Kartoffeln darin frittieren, bis sie Gold-gelb sind. Mit Salz bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 14. Januar 2019