

# Miesmuscheln rheinisch mit Schwarzbrot und Kräuterbutter

**Für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

500 g Miesmuscheln	100 g Knollensellerie	4 Karotten
1 Stange Lauch	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
750 ml Gemüsefond	250 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Chilipulver
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Schwarzbrot:**

$\frac{1}{2}$ Schwarzbrot	Olivenöl
---------------------------	----------

**Für die Kräuterbutter:**

150 g weiche Butter	1 TL Worcestersauce	1 TL englischer Senf
1 TL Estragonsenf	2 Zweige Oregano	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Thymian	2 Zweige Kerbel	1 TL Chilipulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Muscheln:**

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Lauch putzen und ebenfalls in Julienne schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Karotten und Lauch in einem Topf mit Gemüsefond andünsten. Öl in einer Pfanne erhitzen, Muscheln hineingeben und mit Weißwein ablöschen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und mit einem Deckel verschließen. Sud mit vorher verwendetem Gemüsefond aufgießen, dann das Gemüse hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Muscheln mit Petersilie garnieren.

**Für das Schwarzbrot:**

Schwarzbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und zunächst in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Brot im vorgeheizten Backofen unter dem Grill rösten.

**Für die Kräuterbutter:**

Butter schaumig schlagen. Oregano, Basilikum, Thymian und Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter vermengen.

Worcestersauce und beide Senfsorten unter die Butter rühren und alles mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Scherzer-Reschreiter am 20. Februar 2020