

Miesmuscheln, Miesmuschel-Salat, Sauerteigbrot

Für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

2 kg frische Miesmuscheln	200 g durchw. Speck	1 Karotte
1 Stange Sellerie	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 TL Butter	750 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie	2-3 Lorbeerblätter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Karotte
1 Frühlingszwiebel	1 Limette, Abrieb	1 Ei
1 EL Dijonsenf	1 EL Sriracha	1 EL helle Misopaste
200 ml neutrales Pflanzenöl	2 EL Olivenöl	

Für das Brot:

2 Scheiben Sauerteigbrot	Öl
--------------------------	----

Für das gepickelte Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Karotte	100 ml Reissessig
1-2 EL Zucker		

Für das Lauchzwiebel-Öl:

1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	100 ml neutrales Pflanzenöl
----------------------	--------------------------	-----------------------------

Für die Garnitur:

20 g Babyspinat	1-2 Zweige Petersilie
-----------------	-----------------------

Für die Miesmuscheln:

In einem großen Topf etwas Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zusammen mit dem Speck in den Topf geben und anbraten, bis sie leicht goldbraun sind. Karotte schälen und fein würfeln. Fäden vom Sellerie ziehen und auch klein hacken. Kurz mit anbraten. Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Muscheln ins kochende Wasser geben und 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, noch geschlossene Exemplare aussortieren, dann kurz abtropfen lassen und mit in den Topf mit dem Gemüse geben. Mit Weißwein ablöschen und Lorbeerblätter hinzufügen und etwas köcheln lassen. Fond hinzufügen und Muscheln weitere 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Paprika, Gurke und Karotte erst dünn hobeln und dann fein würfeln.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Ei, Senf und Misopaste in ein hohes Gefäß geben und mit Öl zusammen mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise pürieren. Mit Sriracha abschmecken.

Einen Teil der gegarten Muscheln aus der Schale nehmen und gemeinsam mit der Mayonnaise und dem Gemüse vermengen. Mit etwas Limettenabrieb abschmecken. Salat auf dem geröstetem Brot (s.u.) anrichten.

Für das Brot:

Sauerteigbrot kurz mit Öl in einer Pfanne goldbraun anrösten.

Für das gepickelte Gemüse:

Salatgurke und Karotte waschen, schälen und dann in feine Streifen hobeln. Reissessig mit Zucker zusammen vermischen und Gemüse darin einlegen. Ziehen lassen und dann später zum Anrichten zu kleinen Rollen aufrollen. Auf dem Salat anrichten.

Für das Lauchzwiebel-Öl:

Petersilie grob hacken. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Beides kurz in warmem Öl erhitzen (80-100 Grad) und dann in einem Multizerkleinerer pürieren.

Durch ein feines Sieb abtropfen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Garnitur:

Spinatblätter rund ausstechen und als Garnitur verwenden. Petersilie grob schneiden und über die Muscheln streuen.

Yannick Philippe am 11. November 2024