

Moules-frites

Für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

1000 g geputzte Miesmuscheln	1 Möhre	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	3 EL Crème-double	gesalzene Butter
500 ml trockenen Weißwein	500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Meersalz
-------------------------	------------	----------

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 zimmerwarme Eier	1 TL Dijonsenf
6 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie
-----------------------	----------------------------

Für die Miesmuscheln:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie fein hacken. Gemüse in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Dann Hitze erhöhen und Fond dazugeben. Sprudelnd aufkochen lassen. Muscheln in den Sud geben und etwa 4 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Dann herausnehmen und noch geschlossene Exemplare aussortieren.

Sud auf etwa $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit reduzieren lassen und mit Crème double verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muscheln auf Teller verteilen und Sud darüber geben.

Für die Pommes frites:

Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit die Stärke gut abgewaschen wird. Dann abtropfen lassen, gut abtrocknen und in der vorgeheizten Fritteuse goldgelb frittieren. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und kurz ruhen lassen. Dann noch einmal knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann mit Salz würzen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Senf in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Stabmixer aufmixen. Nach und nach langsam das Öl hinzugeben, dabei weiter mixen bis die Zutaten miteinander emulgieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone in Viertel schneiden. Petersilie feinhacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenvierteln und Petersilie garnieren und servieren.

Kirsten Geschke am 24. Februar 2025