

# **Miesmuscheln, Gemüse-Sud, Pommes, Mayonnaise**

**Für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

1 kg Miesmuscheln, Schale	1 orangene Karotte	1 gelbe Karotte
3 Stg. Stangensellerie	1 Petersilienwurzel	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	30 g Butter	400 ml Gemüsefond
250 ml trockener Weißwein	Pflanzenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	3 Zweige glatte Petersilie	Salz

**Für die Pommes frites:**

3 große festk. Kartoffeln	1 Schuss Apfelessig	Pflanzenöl, Salz
---------------------------	---------------------	------------------

**Für die Mayonnaise:**

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	1 Ei
1 El Dijonsenf	150 ml Rapsöl	1 TL Zucker
Salz		

**Für die Muscheln:**

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Karotten schälen und in Julienne schneiden. Blätter vom Stangensellerie klein hacken, beiseitelegen und erst am Ende hinzufügen. Selleriestangen putzen und in feine Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schalotten, Selleriestange und später Karotte anbraten. Knoblauch abziehen, hacken und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Aus den Kräutern und der Petersilienwurzel ein Bouquet binden und mitkochen lassen. Gemüsefond hinzugeben. Sud ggf. salzen.

Miesmuscheln waschen, geöffnete Muschel aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und 4-5 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen bis sie sich öffnen.

**Für die Pommes frites:**

Fritteuse auf 175 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in feine Stifte schneiden und für 10 Minuten in ein Wasserbad mit etwas Essig einlegen. Anschließend abtropfen, trockentupfen und in einer Fritteuse bei 175°C für 5 Minuten frittieren. Gut abtropfen lassen und dann nochmals frittieren bis die Pommes goldgelb sind. Vor dem Servieren salzen.

**Für die Mayonnaise:**

Ei trennen, Eigelb auffangen, Eiklar anderweitig verwenden. Eigelb mit Senf, Zucker und Salz vermischen. Unter ständigem Rühren langsam das Öl hinzugeben bis sich eine Emulsion bildet. Zitronensaft und den gepressten Knoblauch hinzugeben und gut verrühren.

Oliver Giemsa am 18. November 2025