

Miesmuscheln mit Apfelwein und Petersilien-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Miesmuscheln:

600 g Miesmuscheln	1 Bund Frühlingszwiebel	4 Knoblauchzehen
50 g Mascarpone	300 ml Liebl. Apfelwein	1 Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Miesmuscheln in Apfelwein:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Miesmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Knoblauch abziehen und ganz lassen.

Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen, trockenwedeln und klein schneiden. Einen großen hohen Topf bei hoher Temperatur erhitzen und Knoblauch, Frühlingszwiebel und $\frac{3}{4}$ vom Schnittlauch in Olivenöl etwa 1 Minute anschwitzen. Dann mit Apfelwein ablöschen und sprudelnd aufkochen lassen. Erst wenn das Wasser kocht, die Muscheln und die Mascarponecreme hinzugeben. Mit zugedektem Topf 5-7 Minuten kochen und den Topf ab und zu rütteln. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben und weich und saftig aussehen, sind sie fertig. Muscheln aus Sud nehmen und in einen tiefen Teller geben. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben wegwerfen. Sud mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend Muscheln damit übergießen und mit restlichen Schnittlauch bestreuen.

Sollte die Mascarpone im Sud gerinnen, diesen abschütten und auffangen. Dann nochmals aufpürieren damit wieder eine Emulsion entsteht.

Für die Petersilien-Brötchen 1 Ei 125 g Naturjoghurt 150 g Mehl $\frac{1}{2}$ TL Backpulver $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 Prise Meersalz Himalaya-Salz, zum Würzen .

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinhacken. Mit Joghurt und einer Prise Meersalz vermischen. Anschließend Joghurt unterheben und einen Teig anrühren. Teig in kleine Brötchen formen, mit dem Messer einritzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei aufschlagen und trennen. Brötchen mit Eigelb bestreichen und mit groben Himalaya-Salz bestreuen. Anschließend die Brötchen im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Karlheinz Schneider am 22. März 2022