

Miesmuscheln in Fenchel-Gemüse-Sud

Für 4 Personen

10 Kirschtomaten	Salz, Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl
2 Schalotten	1/2 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie
1 Fenchelknolle	1 Knoblauchzehe	4 Scheiben Toastbrot
50 g Parmesan	100 g Chesterkäse	150 ml Weißwein
1 Prise Curry	Piment d'Espelette	1 Eigelb
1 EL geschlagene Sahne	1,5 kg Miesmuscheln	100 ml trockener Wermut
1 Msp. Safranfäden	150 g Crème-fraîche	1 Bund Basilikum
1 Prise Chilifäden		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten antrocknen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch, Staudensellerie und Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Toastbrot im Toaster rösten. Parmesan fein reiben. Den Chesterkäse in Würfel schneiden und mit 50 ml Weißwein, Curry und Piment d'Espelette bei mäßiger Hitze in einem Topf erwärmen und unter Rühren auflösen. Den Topf vom Herd ziehen, Eigelb und Parmesan zugeben, Schlagsahne untermischen. Käsemasse auf den Toastbrotscheiben verteilen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Lauch, Staudensellerie, Fenchel und Knoblauch zugeben. Safran und Crème-fraîche zugeben, aufkochen. Den Ansatz mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Muscheln auf den Ansatz geben und zugedeckt aufkochen lassen, sodass sich die Muscheln öffnen. (Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen). Die vorbereiteten Käsetoasts unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitzen goldbraun überbacken. Zum Servieren in 1cm große Rauten schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikum in Streifen schneiden und mit den Chilifäden über die Muscheln streuen. Muschel in tiefe Teller setzen mit Kirschtomaten garnieren, Toastrauten drauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 06. Januar 2015