

Muscheln mit Tomate und Knoblauch

Für 2 Personen

1 kg frische Miesmuscheln	3 Knoblauchzehen	50 g Kirschtomaten
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	100 g Sahne	3 TL Olivenöl
Salz	Baguette	

Die Miesmuscheln gründlich waschen und sorgfältig verlesen. Geöffnete oder beschädigte Exemplare entsorgen.

Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

Einen großen Topf stark erhitzen, Olivenöl und Knoblauch zugeben und kurz anrösten. Die Miesmuscheln in den Topf geben und mit etwa 75 ml ($\frac{1}{2}$ Tasse) Wasser ablöschen. Sofort einen Deckel aufsetzen und bei hoher Hitze 34 Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben, dabei den Topf zwei- bis dreimal durchschütteln, sodass auch die oben liegenden Muscheln in den heißen Sud kommen und sich durch den Dampf öffnen.

Inzwischen Kirschtomaten waschen und halbieren. Chilischote waschen, entkernen, in feine Ringe schneiden und mit Tomaten und Sahne zu den Muscheln geben. Alles gut vermengen, kurz köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Die Miesmuscheln mit Tomaten und Sahnesud auf zwei tiefe Teller verteilen und servieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder Pommes frites aus dem Ofen.

Christian Henze am 28. Januar 2025