

Mit Kräuter-Butter überbackene Miesmuscheln

 happy-mahlzeit.com/2019/12/16/mit-kräuter-butter-überbackene-miesmuscheln/

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2kg große Miesmuscheln
- 2 Karotten
- 2 Lauchstangen
- 1 große Zwiebel
- 250ml trockener Weißwein
- 90g Semmelbrösel
- 2 Lorbeerblätter
- 20g Butter
- Pfeffer

Für die Kräuter-Butter:

- 200g weiche Butter
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Bund gemischte Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

1 frisches Baguettebrot

Zubereitung:

Backofen oder Grill auf 180°C Grillfunktion vorheizen.

Die Miesmuscheln waschen, mit einer Bürste schrubben und die Bärte entfernen. Offene Muscheln aussortieren.

Für die Kräuter-Butter die Kräuter zupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. 200g der weichen Butter mit den Kräutern, der Schalotte, dem Knoblauch sowie Zitronensaft und Schalenabrieb gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten putzen und fein würfeln. Den Lauch putzen, die weißen Blätter in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf die Butter zerlassen und darin Zwiebeln, Karotten und Lauch kurz andünsten. Die Muscheln dazugeben und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Die Lorbeerblätter dazugeben und

alles ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Diese herausnehmen und die Deckeschalen entfernen. Die Muschelschalen mit dem Muschelfleisch in eine feuerfeste Auflaufform verteilen, mit etwas Sud beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und gleichmäßig mit der Kräuter-Butter bedecken.

Zuletzt die Semmelbrösel darüberstreuen und die Muscheln im Backofen unter dem Grill 3 - 4 Minuten gratinieren, bis eine goldige Kruste entstanden ist.

Die Miesmuscheln in der Auflaufform mit warmem Baguettebrot servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.2.2011

Prominenter Gast: Hella von Sinnen