

Miesmuscheln auf Salat

Zutaten:

für 4 Personen

Muscheln

1 kg Muscheln
1/2 Bund Suppengrün
1 mittelgroße Zwiebel
1 kleine Chilischote
1/4 Liter trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
2 Pigmentkörner
Salz

Außerdem:

1 Frisee-Salat
2 Bund Rucola
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
1 handvoll Kerbel (ersatzweise 1 Bund glatte Petersilie)
1 Bund Dill
3 Esslöffel Haselnussöl (Reformhaus)
3 Esslöffel Champagner-Essig
5 Esslöffel abgekühlter Muschelsud
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel gehackte Haselnüsse

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

1. Die Muscheln wie im Rezept »Muscheln in Wein« beschrieben kochen, aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen.
2. Vom Frisee-Salat die gelben Blätter abtrennen, waschen, in der Salatschleuder trockenschleudern. Rucola waschen, trockenschleudern. Stielenden abschneiden. Friseeblätter vierteln und mit dem Rucola auf einer großen Platte ausbreiten.
3. Für die Vinaigrette die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, der Länge nach vierteln und in Stückchen schneiden. Kräuter waschen, das Wasser abschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Kräuterblättchen hacken. Alles in ein Schüsselchen geben. Essig und Muschelsud unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss darunter schlagen.
4. Die warmen Muscheln auf dem Salat verteilen. Alles mit der Vinaigrette beträufeln, mit Haselnüssen bestreuen und servieren.

Die Kochrezeptesammlung von www.dstumpf.de