

# Miesmuscheln in Sahne-Knoblauchfond

## Zutaten:

für 4 Personen

1 1/2 kg

Miesmuscheln;  
entbartet und  
gesäubert

100g Schalotten

150g Möhren

150g Sellerie

150g Lauch

100g Butter

½ Liter Weißwein,  
trocken

1/4 Liter Sahne

3 Knoblauchzehen

Petersilie

2 Lorbeerblätter

Salz

Pfeffer



Email vom 12.11. 2006:

Hallo, anbei das Bild zu diesem Rezept. Es hat wunderbar geklappt und war köstlich.

Viele Grüße von Katrin Wilke und Mirco Schultze aus Berlin

## Zubereitung:

Muscheln waschen und säubern, offene Muscheln aussortieren. In einem großen Topf die Butter aufschäumen lassen, die Schalotten- und Gemüsegewürfel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.

2/3 der Knoblauchzehen dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Lorbeerblätter dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen, abschmecken.

Die gesäuberten Muscheln in den lebhaft kochenden Sud geben und bei geschlossenem Topf 5 Minuten kochen lassen, dabei den Topf etwas rütteln. Dann die Sahne, und die gehackte Petersilie einrühren, restlichen Knoblauch dazupressen, nochmals abschmecken und Muscheln in tiefen Tellern mit dem Sud servieren. Dazu Baguette.