

## Miesmuscheln in spanischer Knoblauchsauce

### Zutaten:

für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln  
3 mittlere  
Knoblauchzehen,  
oder mehr  
75 ml Olivenöl, nativ  
1 Eigelb  
2 Esslöffel  
Zitronensaft  
1 Spur Zucker  
2 Esslöffel  
Muschelsud, kalt  
1 Bund Petersilie,  
glatt  
Salz



Foto von Klaus Adler aus 15827 Blankenfelde

### Zubereitung:

Die Muscheln wie in "Miesmuscheln in Wein" zubereiten, aus dem Sud heben und auf einer Platte etwas abkühlen lassen.

Für die Sauce den Knoblauch schälen, klein schneiden und mit einem viertel Salt im Moerser zerdrücken und in ein Schüsselchen geben.

Tropfenweise etwas Öl unterrühren, Eigelb mit dem Schneebesen unterrühren dann einen Esslöffel Zitronensaft sowie nach und nach das restliche Öl, bis eine dicke, cremige Sauce entstanden ist. Diese mit dem restlichen Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Muschelsud unterrühren.

Die sehr fein gehackte Petersilie unter die Sauce rühren. Diese zu den Muscheln servieren.