

# Miesmuscheln "korsische Art"

## Zutaten:

für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln

## Sud:

1 Zwiebel

1/4 Liter Weißwein

1/4 Liter Wasser

## Soße:

1 Stange Lauch

1/4 Fenchelknolle

1 Möhre

125g Sellerieknolle

40g Butter

1 Esslöffel Maizena

100g Schmand oder Crème

fraîche

Salz

¼ - 1/2 Teelöffel scharfer

Rosenpaprika

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

## Zubereitung:

Muscheln unter kaltem Wasser kräftig abbürsten, Fäden entfernen. Bereits geöffnete Muscheln nicht verwenden. Für den Sud Zwiebeln würfeln, in einem Topf mit Wein und Wasser aufkochen. Muscheln dazugeben und 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 – 5 im geschlossenen Topf kochen. Muscheln während der Zeit einmal umrühren.

Muscheln mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und warm stellen. Für die Soße das geputzte Gemüse in 3 mm dicke und 2 cm lange Streifen schneiden, Butter in einem Topf zerlaufen lassen, das Gemüse auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 unter Rühren andünsten. Den Muschelsud über das Gemüse gießen, aufkochen lassen, mit angerührtem Maizena binden, die Soße auf der ausgeschalteten Kochstelle aufkochen, Schmand oder Crème fraîche einrühren, mit Salz und Paprika scharf abschmecken.

Muschelfleisch aus den Schalen lösen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Mit heißer Soße übergießen und sofort servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.