

Miesmuscheln mit Curry

Zutaten:

für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln, gereinigt
2/3 Liter Wasser
2/3 Liter Apfelwein
3 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe; zerdrückt
2 Esslöffel Butter
3 Schalotten; fein gehackt
1 Stängel Sellerie; gehackt
1 Esslöffel Currypulver
1 Esslöffel Mehl
1/4 Liter Milch mit Sahne 1:1
1/4 Liter Mayonnaise
Dillgrün
Warmes Krustenbrot

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:

Muscheln mit Wasser, Apfelwein, Thymian und Knoblauch in einem großen Topf aufsetzen. Auf großer Flamme aufkochen, dann 6-7 Minuten kochen bzw. bis die Schalen sich öffnen, dabei den Topf regelmäßig schütteln. Ungeöffnete Muscheln wegwerfen.

Muscheln in der Brühe abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb abgießen und aufbewahren. Thymian wegwerfen. Von jeder Muschel jeweils eine Schalenhälfte abbrechen. Muscheln auf 4 Tellern anrichten.

Butter in einer Kasserolle erhitzen. Schalotten und Sellerie darin 5 Minuten dünsten. Mit Curry und Mehl überstäuben und 1 Minute kochen lassen. 1 Tasse der Muschelbrühe zugießen, aufkochen und 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Abkühlen lassen. Sahne-Milch-Mischung und Mayonnaise einrühren, gut vermischen. Sauce über die Muscheln löffeln, mit Dillgrün garnieren, dazu Krustenbrot servieren.