

Miesmuscheln mit Tomaten

Zutaten:

für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
2 Stangen
Staudensellerie
6 Esslöffel Olivenöl
3 kleine
Chilischoten
2 Lorbeerblätter
1 kleine Zweig
Rosmarin
3 Zweige Thymian
1 große Dose
geschälte Tomaten
1/2 Liter trockener
Weißwein
Salz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle



Nachgekocht und fotografiert von
Roland Tiefenbacher

Zubereitung:

1. Muscheln in eine große Schüssel geben und mit reichlich Wasser bedeckt 15 bis 20 Minuten stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Lauch und Selleriestangen putzen, waschen und in Streifchen schneiden.
3. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse unter Rühren darin kurz andünsten. Chilischoten und die Kräuter untermischen. Die Tomaten mit dem Saft zugeben, und alles bei sanfter Hitze zehn Minuten dünsten.
4. Die Muscheln in ein Sieb geben. Beschädigte Muscheln und solche, die auf Druck nicht geschlossen bleiben, wegwerfen. Die übrigen gründlich waschen.
5. Wein zur Tomatensauce gießen, rasch zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Muscheln hineingeben und zudecken.
6. Alles bei starker Hitze acht bis zehn Minuten kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Zwischendurch den Topf mehrmals rütteln. Muscheln mit der Sauce in eine vorgewärmte Schüssel schütten, dabei Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen.