

Miesmuscheln mit spanischer Sauce

Zutaten:

für 4 Personen

2kg Muscheln
1 Bund Suppengrün
2 mittelgroße Zwiebeln
2 kleine Chilischoten
1/2 Liter trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
3 Pigmentkörner
Salz

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.

Für die Sauce

3 mittelgroße Knoblauchzehen
eventuell mehr
Salz
75 ml gutes, mildes Olivenöl
1 Eigelb (von einem sehr frischen Ei)
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Spur Zucker
2 Esslöffel kalter Muschelsud
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Muscheln wie im Rezept »Muscheln in Wein« beschrieben kochen, aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen.
2. Für die Sauce den Knoblauch schälen, klein schneiden und mit einem 1/4 Tl. Salz im Mörser zerdrücken und in ein Schüsselchen geben.
3. 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.
4. Die gehackte Petersilie sehr fein unter die Sauce rühren. Diese zu den Muscheln servieren.