

Miesmuscheln

Zutaten:

für 2 Personen

- 1 kg geputzte Miesmuscheln
- 8 cl Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Zwiebeln
- 1 Deziliter Weisswein
- 2 Tomaten
- 2 Deziliter Creme double
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Esslöffel gehackte Basilikumblätter
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie



Email vom 22.09.2007:

Hallo,
ich habe dieses Rezept ausprobiert und es war LECKER!
Gruß
Roland Tiefenbacher

Zubereitung:

Wenn ihr die Muscheln nicht geputzt bekommt, ist zuerst einmal Muschelputzen angesagt: Den Bart entfernen, die Muscheloberfläche mit dem Messer säubern, dann waschen. Achtung: Muscheln, deren Schalen bereits geöffnet sind, sind verdorben! Auf jeden Fall wegwerfen!

Das Olivenöl in einer großen Kasserolle erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken, dazugeben und kurz zusammen anziehen lassen. Die Tomaten kurz blanchieren, die Haut abziehen. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel, Weißwein, Cayennepfeffer und den Zucker dazugeben, kurz aufkochen. Den Rahm, Basilikum und die Petersilie in die Sauce geben. Die geputzten Muscheln zugeben und zugedeckt kochen lassen, bis sich die Schalen geöffnet haben.

Die Muscheln aus der Sauce nehmen, auf Tellern anrichten und warm stellen. Achtung: Muscheln, deren Schalen sich nicht geöffnet haben, sind verdorben! Auf jeden Fall wegwerfen!

Die Sauce mit Pfeffer abschmecken, etwas einkochen lassen und über die Muscheln gießen. Nicht salzen, da das Wasser in den Muscheln genügend Salz enthält.