

Miesmuscheln mit Frischedipp

Muscheln

Muscheln aus Warmwasser sind weniger aromatisch, Muscheln aus Kaltwasser sind aromatischer.

An Muscheln vorher riechen: Sie dürfen nach Meer riechen, dann sind sie ok. Wenn sie nach Fisch riechen, dann ist bereits Eiweißzersetzung vorhanden (=Gift), dann auf keinen Fall verwenden.

Bei Muscheln sicherheitshalber mehr kaufen, als man bräuchte. Wenn Muscheln leicht geöffnet sind, müssen sie auf Bewegung reagieren und sich zusammenziehen. Wenn das nicht geschieht, dann nicht verwenden, die Muschel ist dann bereits tot. Tote Muscheln wegwerfen.

Die Größe ist nicht entscheidend, manche mögen lieber die kleineren, manche lieber die größeren. (Das gleiche gilt für **Austern**. Oftmals ist es so, dass große Austern weniger Aroma haben. Bekannt für ihren guten Geschmack sind die Helgoländer Austern oder die Sylter Royal (sind kleiner aber für viele besser im Geschmack).

Jakobsmuscheln niemals durchbraten sondern kurz auf Grill oder in Pfanne braten. Dann rausnehmen, kurz abkühlen lassen, anschließend kurz in Butter oder dunklem Öl braten (so entsteht die angenehm bräunliche Farbe an Jakobsmuscheln besser und die Jakobsmuschel bleibt saftig).

Hellgrünes vom Lauch in feine Streifchen schneiden:

Der Länge nach hälftig durchschneiden, dann von Hand aufbrechen und schräg in Streifchen schneiden. Warum schräg? So wird Lauch gegen die Faser geschnitten und ist damit sehr schnell gar, wesentlich schneller, als wenn Streifchen mit Faser geschnitten wären.

Karotten schälen. Sollen besonders feine Längsscheibchen entstehen, müssen die Karotten nicht geschnitten werden sondern es können einfach Scheiben mit dem Schäler abgeschnitten werden. Dann in feine Streifchen schneiden.

Deckel parat legen. Muscheln müssen mit Deckel gegart werden.

Etwas Öl in hohen Topf geben. 3 Knoblauchzehen halbieren und ins Öl geben. Öl erhitzen, Gemüstreifchen zugeben, kurz anrösten.

Miesmuscheln mit Wasser abspülen und in Topf geben. Etwas Brühe (Fischfond) zugeben, etwas Weißwein, etwas Pernod dazu und möglichst schnell erhitzen. Aufkochen lassen, durchrühren. Sobald die Muscheln aufgegangen sind, sind sie fertig. Von der Hitze nehmen und noch etwas ziehen lassen.

Frischedipp:

Etwas vom Muschelfond in kleinen Topf geben, etwas Fischfond dazu, etwas einreduzieren lassen, etwas Zitronensaft dazu, etwas abkühlen lassen, Butterstückchen dazugeben, mit Schneebesen unterrühren. Die Muscheln schmecken mit diesem zitronig frischen Dipp noch leckerer.