

Miesmuscheln nach Cancaliescher Art



Für die Miesmuscheln braucht man:

- 2,5 kg sorgfältig gewaschene und gut gesäuberte Miesmuscheln
- 8 Knoblauchzehen
- 2 Echalotten
- 1 kleines Bund Petersilie, alles ganz klein gehackt
- 1 Kräuterbündel (Thymian, Lorbeerblatt, Estragon)
- 1 Liter Muscadet (Weißwein)
- 50 g gesalzene Butter
- Pfeffer (Menge: 8 Umdrehungen mit der Pfeffermühle)

Zubereitung für 6 Personen:

Die Miesmuscheln in eine emaillierte Kasserolle schütten, ausgiebig pfeffern, die gehackten Gewürze und das Kräuterbündel zugeben und mit Muscadet begießen.

Den Topf zudecken und bei großer Hitze 8 Minuten kochen lassen. Von Zeit zu Zeit die Muscheln umrühren. Die in kleine Stücke zerschnittene Butter hinzufügen und bei großer Hitze noch 5 Minuten kochen lassen. Die Kräuter entfernen und Miesmuscheln in ihrer Brühe servieren.

Muscheln in Cidre–Sahne–Sauce (Normandie/Bretagne)

Aus der Normandie, besonders aus der Gegend von Dieppe, kommen die besten Muscheln der Welt. Ganz frisch gesammelt oder bei einer Muschelfarm gekauft, schmecken sie am besten. Cidre gibt den Moules à la Crème eine leichte und spritzige Note. Er harmoniert vorzüglich mit dem delikaten Muschelfleisch.

Zubereitung für 2 Personen:

- 1,5 kg Miesmuscheln, am besten normannische Moules de Bouchot
- 3 Schalotten
- 125 g Butter
- 1 EL Mehl
- 250 ml Cidre
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Bund Petersilie



Die Muscheln mit einer Bürste unter fließendem Wasser bürsten, Barthaare entfernen. Alle geöffneten Muscheln, die sich beim Antippen mit dem Finger nicht schließen, wegwerfen. Sie könnten bereits tot und ungenießbar sein. Von den Schalotten das Grün abschneiden und die äußere Schale abziehen. Die Schalotten vierteln und in kleine Stücke schneiden, die man in einem großen schweren Topf, am besten aus emailliertem Gusseisen, in der Butter anschwitzt. Das Mehl darüber stäuben und eine halbe Min. in der Butter quellen lassen. Die Muscheln dazugeben, den Topf schließen und 5-7 Min. auf großer Hitze kochen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Dabei den Topf zwei- bis dreimal hochheben und rütteln. Inzwischen die Petersilie fein hacken. Wenn die Muscheln gar sind, die Sauce mit Cidre ablöschen, behutsam salzen und pfeffern, Crème fraîche und Petersilie mit den Muscheln vermengen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen.

TIPP:

– Gerade die Gerichte mit Meeresfrüchten und Fisch profitieren von Meersalz aus Guerande beim Würzen.