






Pikante Miesmuscheln in Tomatensauce

 Mittel  35 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln
Art.-Nr. 80133 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilis
- 50 g Südtiroler Bauerspeck
- 1 Stange Staudensellerie
- 100 ml trockener Weißwein
- Olivenöl
- 200 ml pürierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Schnittlauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch durch die Presse drücken und Chili in feine Ringe schneiden. Den Speck von Schwarte und Knorpel befreien und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen und ganz fein würfeln.

Schritt 02

Miesmuscheln unter fließend, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden. Muscheln in einen heißen Topf geben und mit Weißwein ablöschen. Topf mit einem Deckel verschließen und für 5 Minuten kochen. Gekochte Miesmuscheln in einem Sieb abgießen und den Fond dabei auffangen. Den Muschelfond auf etwa 50 ml einkochen.

Schritt 03

Zwiebel, Knoblauch, Chili, Speck und Sellerie in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Muschelfond ablöschen. Die pürierten Tomaten angießen, aufkochen und abschmecken. Muschelfleisch aus den Schalen lösen und in die Sauce geben. Durchmischen und jeweils eine Muschel mit etwas Sauce in eine tiefe Muschelschale geben.

Schritt 04

Zum Gratинieren die Butter zerlassen und darin die Semmelbrösel goldgelb rösten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Brösel mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch würzen und über die Muscheln geben. Muscheln im Ofen bei starker Oberhitze kurz überbacken.

Veröffentlicht: 2020

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür