






Miesmuschelsalat

 Leicht  35 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln
- 100 ml Weißwein, trocken
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Gartengurke
- 20 Kirschtomaten
- 200 g Babyleafsalat
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Kerbel
- 8 Estragon
- 6 EL Butter, weich
- 2 Scheiben Nussbrot

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Miesmuscheln unter fließend, kaltem Wasser waschen. Geöffnete Muscheln, die sich auch nicht durch leichtes Klopfen wieder schließen, aussortieren und nicht verwenden. Einen breiten Topf erhitzen, die abgetropften Muscheln hineingeben und mit Weißwein ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Miesmuscheln für 5 Minuten kochen bis sie sich öffnen. Dabei mehrfach den Topf rütteln. Die gekochten Miesmuscheln in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen und einkochen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Ungeöffnete Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Schritt 02

Aus dem Muschelfond, Olivenöl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing machen. Die Gurke in Scheiben schneiden und die Tomaten halbieren. Salatblätter mit Gurken und Tomaten mischen und kurz vorm Servieren mit dem Dressing anmachen

Schritt 03

Schalotten fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter hacken und alles zusammen mit 4 Esslöffel Butter, Salz und Pfeffer zu einer Kräuterbutter vermischen. Nussbrot würfeln und in der restlichen Butter goldbraun braten.

Schritt 04

Die Kräuterbutter zerlassen und das Muschelfleisch darin warm werden lassen. Nicht kochen, weil die Muscheln sonst hart werden! Salat auf 4 Teller verteilen und mit den Croutons bestreuen. Die Miesmuscheln mit der Butter darum verteilen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür