






Miesmuscheln in Speckmantel

 Leicht  50 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg frische Miesmuscheln
Art.-Nr. 80133 auf
www.deutschesee.de/shop
- 100 ml Weißwein, trocken
- 500 g Kartoffeln, klein (z.B.
Bio Linda)
- 1 Fenchelknollen
- 2 Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Anissamen
- 1 EL Olivenöl, mild
- Weißweinessig
- Paprikapuder, geräuchert
- 12 Scheiben gräucherter,
durchwachsener Speck, dünn
geschnitten
- Olivenöl zum Braten
- 1 Bund Rucola

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 Muscheln hineingeben und mit Weißwein ablöschen. Topf mit einem Deckel verschließen und die Miesmuscheln, unter mehrmaligem Rütteln des Topfes, für 3-4 Minuten kochen bis sie sich öffnen. Muscheln in ein Sieb gießen und dabei den Muschelsud auffangen. Den Sud zurück in den Topf geben und auf ca. 6 Esslöffel einkochen.

Schritt 02

Nun den Fenchel-Kartoffelsalat zubereiten: Dafür Kartoffeln in der Schale weichkochen, anschließend abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Fenchel abspülen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Schalotten fein würfeln, alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 03

Für die Anisvinaigrette die Anissamen in einer Pfanne ohne Fett rösten bis es anfängt zu duften. Anis im Mörser grob zerstoßen. Aus dem Muschelsud, Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Anissamen und etwas geräuchertem Paprikapuder ein Dressing machen. Den Kartoffel-Fenchelsalat damit marinieren und abschmecken.

Schritt 04

Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Speck quer halbieren und immer 3-4 Muscheln in einer halben Speckscheibe stramm aufwickeln und mit Holzspießen feststecken. Die Spieße rundherum in Olivenöl braten. Salat auf eine Platte oder 4 Teller verteilen, die Muschelspieße darauflegen und mit dem Rucola garnieren.

Veröffentlicht: 2019

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür