

Gedämpfte Miesmuscheln

Ein klassisches Wochenend-Abendessen, dass viel Freude auf den Tisch zaubert.

Zutaten für 4 Personen

4 EL Butter
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL gehackter Ingwer
3 Stängel Zitronengras, 3 dl Weisswein,
z. B. Féchy
1.5 kg Miesmuscheln, gereinigt
1 Baguette, in Scheiben geschnitten

In einen grossen Topf, die Butter schmelzen lassen. Die Schalotte anschwitzen, dann den Knoblauch, den Ingwer und das Zitronengras beifügen. Den Wein beifügen und aufkochen, dann die Hitze reduzieren.

Die Muscheln beifügen und den Topf mit dem Deckel schiessen. Ca. 6 Minuten dämpfen und gelegentlich umrühren, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Das Zitronengras entfernen, die Muscheln und den Sud auf 4 Teller aufteilen und frisches Baguette dazu reichen.

Weintipp: Dazu passt ein trockener Weisswein mit kräutrigen Aromen, ein Viognier aus Südfrankreich oder ein Lugana aus dem Veneto oder ein waadtländer Epesses.

Aus unserem Sortiment:

Château Aigueville, Côtes du Rhône

Lugana San Benedetto, Zenato

Epesses « la République », Patrick Fonjallaz

Gedämpfte Miesmuscheln