Muscheln in Weinsud

(für 5 Personen)

5 - 6 kg Miesmuscheln, 2 Zwiebeln, 1/4 Sellerieknolle, 2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 1/2 l Weißwein, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer

Muscheln unter fließendem Wasser sauber bürsten, anhängende Bartbüschel mit Messer herausziehen und entfernen. Muscheln kräftig durchwaschen, um allen Sand zu entfernen. Das Gemüse putzen bzw. schälen, in dünne Streifen schneiden. Fett im Topf erhitzen, Gemüse 5 Minuten darin dünsten. Zerdrückten Knoblauch zugeben. Muscheln, Wein, Lorbeerblätter, Pfeffer zugeben, alles zugedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten garen. Während der Garzeit den geschlossenen Topf mehrmals hin- und herrütteln, damit sich die Muscheln öffnen. Gegarte Muscheln mit Gemüse und Sud anrichten.

Muscheln in Tomatensud

(für 2 Personen)

2 -3 kg Miesmuscheln, 1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln, 1/8 l Olivenöl, einige Rosmarinnadeln, 1 Bund frischer Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Dose geschälte Tomaten (800 g Einwaage), Salz, 1/2 l trockenen Weißwein

Die Muscheln gründlich waschen. Bärte herausziehen, abtropfen lassen. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Olivenöl erhitzen, Suppengrün und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und die grob geschnittenen Tomaten mit der Flüssigkeit zugeben. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel 12 - 16 Minuten einkochen lassen. Salzen und den Wein zugießen. Gemüsesud zum Kochen bringen. Die Muscheln zugeben, umrühren und zugedeckt 6 - 8 Minuten garen.

Helgoländer Muscheln

(für 3 Personen)

3 kg Miesmuscheln, 2 Zwiebeln, 500 ml trockener Weißwein, 1 TL weiße Pfefferkörner, 2 El Zitronensaft, Salz, 250 ml süße Sahne, 2 Eigelb, 100 g kalte Butter, 1 Msp. Cayennepfeffer Zum Garnieren: Petersilie

Die Muscheln gründlich waschen, offene aussortieren. Die übrigen Muscheln in einen großen Topf geben. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Mit Wein und Pfefferkörnern zu den Muscheln geben. Zugedeckt 8 - 10 Minuten kräftig kochen lassen, dabei den Topf mehrmals schütteln, damit alle Muscheln gleichzeitig gar werden. Sobald alle Muscheln geöffnet sind, durch ein Sieb gießen und den Sud in einem Topf auffangen. Die Muscheln aus den Schalen lösen, dabei den Bart abziehen. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Den Muschelsud auf ein Viertel Liter einkochen lassen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Sahne und die Muscheln zugeben, aufkochen lassen. Die Eigelbe mit etwas von der Sauce verrühren und die Muscheln damit legieren. Die kalte Butter in kleinen Flocken mit einem Schneebesen einschlagen. Die Muscheln in Schälchen füllen und mit Cayennepfeffer bestäuben. Mit der Petersilie garnieren und mit Toastbrot servieren.