Muscheln Katalanische Art

Zutaten für 4 Personen

2 kg Miesmuscheln, je 4 El grüne, rote und gelbe Paprikaschoten in Würfeln, 2 Fleischtomaten in Würfeln, 2 El gehackte, glatte Petersilie, 6 El Olivenöl, 1 Hummersuppenwürfel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 1 Brühwürfel.

- Die Muscheln gründlich waschen, offene aussortieren
- Den Hummersuppenwürfel nach Anweisung (mit Brühwürfel) separat zubereiten.
- Olivenöl erhitzen, Tomaten und Paprikawürfel darin anschwitzen, gesäuberte Muscheln hinzufügen, ebenfalls anschwitzen, anschließend mit Hummersuppe ablöschen.
- Mit gehackter Petersilie, etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Knoblauch würzen. Im geschlossenen Topf etwa 5 - 10 Minuten kochen lassen und heiß servieren.

Beilage: Ofenwarmes Baguette

Gebratene Miesmuscheln

400 g gekochtes Muschelfleisch, Mehl, 1 rote Paprika, Petersilie, Pfeffer, Butter, Zitrone

- Miesmuschelfleisch zum Abtropfen auf Küchenpapier legen, dann rundherum mit Mehl
- bestäuben und pfeffern.
- Paprikaschote würfeln, Petersilie hacken.
- Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Muscheln und Paprikawürfel darin 2 – 3 Minuten goldbraun braten.
- Petersilie untermischen. Mit Zitronenspalten anrichten.
- Dazu schmeckt knuspriges Ciabatta.

Überbackener Muscheltoast

4 Scheiben Toast, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 1/8 l Schlagsahne, 1/8 l Milch, 150 g geriebenen Gouda, Salz, Pfeffer, Zucker, 300 g gekochtes Muschelfleisch, 4 kleine Tomaten, 1 EL geriebenen Parmesan, evtl. frischen Dill

- Toastbrot rösten, mit 20 g Butter bestreichen. Restliche Butter mit Mehl verkneten.
- Sahne und Milch in einem Topf aufkochen, mit der Mehlbutter binden, nochmals aufkochen.
- Gouda einrühren, schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Muschelfleisch trockentupfen. Tomaten in Spalten schneiden. Muscheln und Tomaten auf den Toastscheiben verteilen.
- Backblech mit Backpapier auslegen, Brotscheiben darauf legen.
- Käsesoße darüber verteilen. Toast im Backofen ca. 10 Minuten überbacken.
- Parmesan über die Brote streuen und nochmals kurz bräunen.
- Mit gezupftem Dill anrichten.