FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Helgoländer Muscheln

Zutaten: (für 3 Personen)

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

Zubereitung:

Muscheln unter fließendem Wasser sauber bürsten, anhängende Bartbüschel mit einem Messer herausziehen und entfernen, offene aussortieren. Die übrigen Muscheln in einen großen Topf geben, die Zwiebeln schälen, würfeln und mit Wein und den Pfefferkörnern zu den Muscheln geben. Alles zugedeckt 8-10 min. 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 und 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.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team