BONIC DEL SUD

MIESMUSCHELN GRATINIERT MIT WEISSWEIN

BESCHREIBUNG:

Gratinierte Miesmuscheln mit Weißwein.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

2,5 kg frische Miesmuscheln, abgebürstet und Bärte entfernt
180 ml Wasser
6 EL Natives Olivenöl Extra
4 schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL frische Petersilie, fein gehackt
100 g frische helle Semmelbrösel
2 große reife Tomaten, gehäutet, entkernt und fein gehackt
100 ml Weißwein, trocken
Meersalz
Pfeffer
frisches Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Alle beschädigten Muscheln aussortieren, auch jene, die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen.
- Die Muscheln in einen großen Topf geben und das Wasser zugießen. Zum Kochen bringen, abdecken und auf hoher Stufe 3-5 Min. kochen, bis die Schalen sich geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln aussortieren.
- Das Fleisch aus den den Schalen lösen und eine Hälfte der Schalen aufbewahren. Muscheln, Weißwein, Öl, Knoblauch und Petersilie in einer Schüssel mischen. Abgedeckt für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
- Den Backofen auf 230°C vorheizen. Semmelbrösel und Tomaten in einer zweiten Schüssel mischen. Das Muschelfleisch in die Muschelschalen geben, und nebeneinander in eine flache Auflaufform setzen. Die Semmelbrösel darüberstreuen und alles 5 Min. im vorgeheizten Ofen goldbraun gratinieren. Sofort heiß mit frischem Brot servieren.