BONIC DEL SUD

MIESMUSCHELN MIT KNOBLAUCH-BUTTER

BESCHREIBUNG:

Miesmuscheln mit einer feinen Knoblauch-Butter.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

2,5 kg frische Miesmuscheln, abgebürstet und Bärte entfernt
1 Schuss trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
160 g Butter
100 g Semmelbrösel
5 EL frische Petersilie, fein gehackt
4 schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt
Meersalzflocken Oregano-Thymian-Zitrone
1 Zitrone in Spalten zum Servieren
1-2 Spritzer Hola Habanero No.1
frisches Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Alle beschädigten Muscheln aussortieren, auch jene, die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen. Die Muscheln in ein Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abspülen.
- Die Muscheln in einen Topf geben, etwas Wein und das Lorbeerblatt hinzufügen. Den Topf abdecken und die Muscheln bei großer Hitze ca. 5 Min. kochen. dabei den Topf gelegentlich rütteln.
- Das Fleisch aus den den Schalen lösen und eine Hälfte der Schalen aufbewahren. Muscheln, Weißwein, Zitronen-Rhabarber-Senf, Zucker, Chili, Kapern, Zitronen-Balsamico, Öl, Knoblauch und Petersilie in einer nicht metallischen Schüssel mischen. Die Muscheln zufügen, alles gut vermengen und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 230°C vorheizen. Die Muscheln für ca. 10 Min. backen. Sofort mit frischer Petersilie und den Meersalzflocken garniert servieren. Dazu Zitronenspalten reichen.