



Gebratene Miesmuscheln an Knoblauchsauce

Miesmuscheln werden zwar auch frisch und mit der Schale angeboten, aber eben nicht im Laden um die Ecke. Eher findet man sie ohne Schalen und bereits vorgekocht als Tiefkühlprodukt. Z.B. im italienischen oder türkischen Lebensmittelgeschäft. Sie schmecken fast genauso gut wie die frischen Muscheln. Zubereitet sind sie in knapp 10 Minuten, da sollte man die Beilagen vorab zum Anrichten bereit halten und die Knoblauchsauce sollte mindestens eine, besser 2 Stunden ziehen können.

Zutaten (pro Portion)

140g	Miesmuscheln Tk
1El	Olivenöl
3cl	Noilly Prat
1Tl	Zitronensaft
1-2cm	Peperoncino
80g	Sauerrahm
1-2	Knoblauchzehen, gepresst
1Tl	Dijon-Senf
1El	glatte Petersilie, gehackt
	Kräutersalz
150g	Kartoffeln festkochend
	Salz
1/2Tl	Rosmarin getrocknet
	Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten für die Knoblauchsauce vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden. Bratutter mässig erhitzen und die Kartoffelscheiben möglichst gut verteilt in die Pfanne legen und salzen. Brutzeln lassen bis goldbraun sind, wenden, nochmals leicht salzen und mit Rosmarin bestreuen. Bei der kleinen Menge benötigen sie ca. 15 bis 20 Minuten.

Miesmuscheln zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herauschaben, die Schote zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Miesmuscheln in Olivenöl ca. 3 Minuten anbraten. Mit Noilly Prat und Zitronensaft ablöschen, Peperoncino zugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen.





