

Miesmuscheln in Weißwein-/Sahnesauce

Für 4 Personen benötigen Sie als Hauptgericht

ca. 2-3 kg Miesmuscheln

1 größere Echalotte (frz. Zwiebel)

2 Knoblauchzehen

1/4 Liter Muscadet

250g süße Sahne

Pfeffer, Salz

Petersilie

Die Muscheln säubern und unter klarem kaltem Wasser abwaschen (nicht ins Wasser legen, da sonst der Sud verwässert wird!).

Die Echalotte klein würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Der Topf sollte mindestens doppelt so groß sein, wie die Muschelmenge. Das Ganze mit dem Muscadet ablöschen und die Sahne hinzugeben. Knoblauch zerkleinert hinzufügen und etwas Salz und Pfeffer (der Sud soll gut gewürzt sein, vor Zugabe der Muscheln abschmecken!). Das Ganze ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen (reduzieren). Muscheln hinzugeben. Einen Deckel auf den Topf geben und bei mittlerer Temperatur garen und von Zeit zu Zeit wenden. Die Muscheln sind kurze Zeit, nachdem sie sich geöffnet haben, gar.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Mit Weißbrot, oder wie in Nordfrankreich mit Pommes Frites servieren.

