

Feine Miesmuscheln „Marinière“ mit Pernod



So werden die Miesmuscheln perfekt:

Die Vorbereitung: Muscheln sind meist schon gut gesäubert, manchmal müsst ihr noch kleine Seepocken abkratzen und die Barthaare abziehen. Beschädigte Exemplare aussortieren. Manche Muscheln sind geöffnet. Um ihre Lebendigkeit zu überprüfen, einfach anklopfen. Schließen Sie sich, sind sie gut, bleiben sie offen, unbedingt wegwerfen. Muscheln danach kalt abspülen. **Tipp:** Wer Sand vermeiden will, wässert sie für 1/2 Stunde in kaltem, gesalzenem Wasser. Nochmals abspülen und abtropfen lassen.

Die Zubereitung: Schalotten und Knoblauch pellen, Selleriestange waschen. Alles sehr fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen, Stängel fein schneiden, Blätter hacken und für später beiseitelegen. Einen großen, höheren Topf erhitzen (mittlere Hitze) und die Butter schmelzen. Knoblauch, Schalotten, Sellerie und Petersilienstängel in die Butter geben. Unter Rühren glasig anschwitzen, ohne die Butter zu bräunen. Pfeffern, aber nicht salzen, die Muscheln enthalten viel Meerwasser. Mit Weißwein ablöschen, Hitze erhöhen und den Sud kurz aufkochen. Die Muscheln hinzufügen und für zwei bis drei Minuten mit geschlossenem Deckel dämpfen. Einmal umrühren, nachschauen und gegebenenfalls für noch eine Minute weiter dämpfen, bis alle Muscheln geöffnet sind.

Muscheln mit einer Schöpfkelle aus dem Topf heben und in einer Schüssel parken. Muschelsud aufkochen, die Sahne und den Pernod hinzugeben. Umrühren und den Sud kurz um 1/3 reduzieren. Vorsichtig! mit Salz abschmecken, falls notwendig. Die Muscheln wieder in den Topf geben und die Hälfte der Petersilie. Vorsichtig umrühren, um den Sud zu verteilen. Sofort im Topf servieren und mit restlichen Petersilie bestreuen. Wer mag, kann die Muscheln auch auf Suppentellern verteilen.

Dazu passen Frites oder ein schönes Baguette, mit dem man den Sud besser tunken kann.

Tipp: Das Gemüse möglichst fein schneiden, das gibt einen schönen Biss, weil die Würfelchen in den geöffneten Muscheln hängenbleiben. Die Sahne rundet den Sud ab. Es soll keine dicke Sahnesoße werden.

Werkzeuge: Schüssel, Sieb, größerer Topf mit Deckel, Messer, Brett



Streckezeit:

15 min (ohne Muscheln säubern)

Zutaten für zwei Personen

1 kg frische Miesmuscheln
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten (oder 1 kleine Zwiebel)
2 Stück Staudensellerie
1 Stück Butter, 20 g
glatte Petersilie
kleines Glas Weisswein, trocken (150 ml)
2-3 EL Sahne
2 cl Pernod oder Pastis

Pfeffer aus der Mühle
Meersalz (optional)

Optionale Zutaten: Sellerieblätter,
falls vorhanden.



[mehr Info hier](#)

