

Nordische Miesmuscheln in Meerrettich-Sahnesoße



Downloadlink für hochaufgelöstes Foto:

<https://multimedialibrary.msc.org?r=17439&k=bfcd1c980f>

Foto-Credit: © David Loftus

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: ca. 15 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten

- 1 kg MSC-zertifizierte Miesmuscheln
- 3 EL Butter
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Schlagsahne
- 3 EL geriebener Meerrettich
- 2 EL Dill oder Petersilie, fein gehackt, plus etwas extra zum Garnieren
- 1 EL Zucker
- Salz und weißer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Muscheln vorbereiten:

Die Miesmuscheln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen. Eventuelle „Bärte“ entfernen. Offene Muscheln kräftig an das Sieb oder die Schüssel klopfen – schließen sie sich nicht, müssen sie entsorgt werden. Ebenso Muscheln mit beschädigter Schale wegwerfen.

2. Zwiebeln anschwitzen:

Butter in einem großen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die gewürfelten Schalotten hinzufügen und 2–4 Minuten glasig anschwitzen, ohne sie bräunen zu lassen.

3. Muscheln garen:

Wein und Miesmuscheln in den Topf geben, Deckel auflegen und die Hitze erhöhen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln vollständig geöffnet haben. Anschließend die Muscheln aus dem Topf nehmen. Muscheln, die geschlossen bleiben, entsorgen.

4. Soße zubereiten:

Die Hitze reduzieren und Sahne, Meerrettich und Dill oder Petersilie zur Flüssigkeit im Topf geben. Einige Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Salz, weißen Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen. Wichtig: Den Pfeffer nicht mitkochen, da er die Soße bitter machen kann.

5. Servieren:

Die Soße über die Muscheln gießen und mit etwas frischem Dill oder Petersilie garnieren. Dazu passen neue Kartoffeln oder frische Pasta.