



VORHER
Zutaten



NACHHER
Miesmuscheln im Riesling-Gemüse-Sud

Wo Schiefer auf Muschel trifft: Ein elegant mineralischer Mosel-Riesling begleitet unseren Seafood-Klassiker mit zweierlei Paprikapulver. **Rezept unten**

Miesmuscheln im Riesling-Gemüse-Sud

* EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 4 Portionen

- 6 Tomaten (ca. 600 g)
- 250 g Staudensellerie
- 300 g Möhren
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1,5–2 kg Miesmuscheln
- 4 El Olivenöl
- 2 gestrichene Tl edelsüßes Paprikapulver
- 1 gestrichener Tl rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- 150 ml Riesling (z. B. von der Mosel; siehe unten)
- 8–10 Stiele Basilikum

1. Aus den Tomaten den Stielansatz keilförmig herausschneiden. Tomaten in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, herausheben und abschrecken. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

2. Staudensellerie putzen, eventuell entfädeln und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Schalotten längs halbieren und quer in feine Halbringe schneiden. Knoblauch ungeschält mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken. Lorbeer mit der Schere mehrmals einschneiden.

3. Muscheln in kaltem Wasser waschen und eventuell den Bart entfernen. Beschädigte Muscheln und solche, die sich auf Druck nicht schließen (z. B. indem man sie auf die Arbeitsfläche klopft), aussortieren. Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen.

4. Öl in einem großen flachen Bräter (6 l Inhalt) erhitzen. Schalotten darin unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten glasig dünsten. Knoblauch, Sellerie und Möhren zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Beide Paprikapulver kurz unterrühren und mit Salz würzen. Lorbeer und Riesling zugeben und aufkochen.

5. Tomaten unterheben und bei starker Hitze aufkochen. Muscheln zugeben, zugedeckt erneut aufkochen und bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten garen, dabei gelegentlich durchrütteln.

6. Inzwischen Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter die Muscheln heben. Muscheln sofort servieren. Dazu passt das Weizen-Dinkel-Baguette (Rezept rechts).

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten plus Garzeit 25 Minuten
PRO PORTION 15 g E, 13 g F, 14 g KH = 263 kcal (1109 kJ)

Tipp Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen!



Die Feinheit der Mosel

Schmeckt mineralisch, er wächst schließlich auf Schiefer, würzig und fruchtig nach Pfirsich und Aprikose. Der passt immer, auch zu Muscheln. 2014 Pommerner Zeisel Riesling Hochgewächs, feinherb, Leo Fuchs, Mosel, 8,30 Euro. www.leo-fuchs.de