

Herzmuscheln in weißer Buttersoße

1 kg Herzmuscheln

1 Schalotte

100 ml Riesling

100 g kalte Butter

Die Muscheln gründlich mit kaltem Wasser waschen.

Die Schalotte schälen, hacken und in dem Riesling garen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich verdampft ist.

Die Butter in kleine Würfel schneiden und bei schwacher Hitze nach und nach mit der Schalotten-Weinmischung zu einer Emulsion verschlagen.

Die Herzmuscheln in einen Topf geben (die sich nicht bei Berührung öffnen aussortieren) und zugedeckt dämpfen, bis sie sich geöffnet haben.

Anrichten (ungeöffnete wegwerfen) und mit der Buttersoße überziehen.

Zubereitungszeit 10 Min.