

Miesmuscheln – bretonisch

2 kg Muschel(n) (Miesmuscheln), geputzt und geöffnete aussortiert.

2 Stange/n Lauch, 100 g Butter, 500 g Karotte(n)

150 ml süße Sahne, 250 ml Weißwein

1 Msp. Muskat, frisch gerieben, Pfeffer, weißer aus der Mühle

Zubereitung

Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Die Karotten in Streifen schneiden und blanchieren. Die Lauchringe in etwas Wein und der Butter andünsten. Die Sahne dazu gießen und die Sauce auf geringer Hitze einköcheln lassen. Die Karotten dazu geben und die Sauce mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem Wok oder einer hohen Pfanne den restlichen Weißwein zum Kochen bringen, die Muscheln hinein geben, zudecken und ein paar Minuten kochen. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, die Sauce dazu geben und alles gut mischen.

In tiefen Tellern anrichten und Baguette dazu reichen. Dazu schmeckt ein eiskalter trockener Chardonnay.