

Überbackene Miesmuscheln

1500 g Muschel(n) (Miesmuscheln)

3 Zehe/n Knoblauch

2 kleine Schalotte(n)

1 Bund Petersilie

3 EL Paniermehl

100 g Butter

Zubereitung

Muscheln in reichlich kaltes Wasser geben, einige Stunden darin liegen lassen, das Wasser ab und zu erneuern, die Muscheln anschließend gründlich bürsten, Bartbüschel entfernen, so lange abspülen bis das Wasser vollkommen klar bleibt.

Dann die Muscheln in kochendes Wasser geben. Ca.8 Minuten lang kochen bis sich die Muscheln öffnen.

Muscheln abgießen, kurz abkühlen lassen. Jeweils eine Muschelschalenhälfte entfernen.

Die Schalen mit dem Muschelfleisch nebeneinander auf ein gefettetes Backblech setzen. *Muschelfleisch nach oben*

Für die Füllung: Die Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und würfeln. Petersilie waschen, trockentupfen und grob zerkleinern. Anschließend Petersilie, Schalotten und den Knoblauch pürieren. Zu dem Pürierten 3 EL Paniermehl hinzufügen und gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze auf den Muschelhälften verteilen. Die Zitrone auspressen, 100g Butter zerlassen, mit dem Saft der Zitrone verrühren. Das ganze über die Muscheln träufeln. Das ganze bei 200 Grad für 8 Minuten im Backofen überbacken. Hinweis: Muscheln, die sich beim Wässern und anschließendem Bürsten öffnen, sind ungenießbar.

Also nur geschlossene Muscheln verwenden.