

Miesmuscheln

Dampfbackofen

Zutaten für 4 Pers.

Dampfbackofen bei Dämpfen auf 100° C vorheizen

Zutaten:

- 2 kg Miesmuscheln
- 1 Stange Lauch
- 1 große Möhre
- ½ l Weißwein
- 1 Tl. Pfefferkörner
- 2 El. gehackte Petersilie

Zubereitung: Miesmuscheln in reichlich kaltem Wasser einige Stunden liegen lassen. Wasser 1-2 mal erneuern. Danach die Muscheln gründlich bürsten, Die Bartbüschel entfernen und nochmals gründlich spülen.

Bitte nur geschlossene Muscheln verwenden !

Lauch und Möhre putzen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Muscheln, dem Wein und den Pfefferkörnern in einen ungelochten Garbehälter geben und bei 100°C für 10-12 Min. dämpfen.

Muscheln, die sich nicht geöffnet haben sind ungenießbar.

Die fertige Muscheln mit dem Sud in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit frische gehackte Petersilie garnieren.
Hierzu passt sehr gut ein frischgebackenes Baguette.