

Frisch und lecker geht es in den Herbst mit

Miesmuscheln à la Bourgogne

Zutaten für 4 Portionen

4 kg Miesmuscheln	2 El Aceto Balsamico
1 rote Paprikaschote	1 Messerspitze Sambal Olek
2 Rote Zwiebeln	200 g Crème fraiche
2 Fleischtomaten	200 g Sauerrahm
2 Knoblauchzehen	1 kl. Bund Basilikum
80 g Butter	1 Lorbeerblatt
½ ltr. Burgunder	2 Stück Gewürznelken
2 Tl Zucker	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich waschen. Geöffnete Muscheln verwerfen.

Geputzte Paprikaschote in Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fleischtomaten würfeln.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen und Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und eine Messerspitze Sambal Olek mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Nun mit Balsamicoessig ablöschen und die Tomatenwürfel und Muscheln zugeben. Mit Burgunder ablöschen und alle Gewürze zufügen. Bei geschlossenem Deckel die Muscheln ca. 5 Minuten garen, bis sich alle geöffnet haben.

Den Sauerrahm und die Crème fraiche vermischen und den fein gehackten Basilikum unterrühren.

Nun die Muscheln mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten und einen Löffel Basilikumcrème darüber geben. Eventuell noch Basilikumblätter darüber streuen. Dazu eignet sich ein frisches Baguette

Guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor