

Miesmuscheln in Tomatensoße

Nicht nur in Frankreich, auch in anderen südlichen Ländern haben Muscheln ihren festen Platz auf der Speisekarte der Bistros und Restaurants. Ob nur mit Baguette oder Ciabatta oder der französische Klassiker "moules frites" - also mit Pommes - sie sind ein leichtes und leckeres Mittags- oder Abendessen. Im Supermarkt lacht einen die frische Ware förmlich an - also wagt es doch mal, sie einfach selbst zu machen.



Zutaten für 2 Personen:

2 kg Miesmuscheln mit Schale
1 Dose gestückelte Tomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 ml Rotwein
je 1 TL Basilikum, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer
2 EL Öl

1. Muscheln (außerhalb des WoMis) waschen und säubern. Hierbei bereits geöffnete Muscheln aussortieren
2. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einem hohen Topf mit dem Öl schön glasig dünsten
3. Die Tomaten sowie die restlichen Zutaten dazugeben, gut miteinander vermengen, aufkochen und abschmecken. Wer es gerne etwas schärfer mag, sollte jetzt nachwürzen bzw. kann auch eine klein gehackte Chili dazugeben
4. Die Muscheln in den Topf geben und alle einmal durch den Sud ziehen, so dass jede Muschel etwas davon abbekommen hat. Mit geschlossenem Deckel ca 12-15 Minuten köcheln lassen
5. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, sind sie fertig

Serviertipp: Den Tisch mit etwas tieferen Tellern sowie einem größeren "Schalenteller" decken und den Topf mit den fertigen Muscheln in die Tischmitte stellen. Nun kann sich jeder etwas von dem Sud auf den Teller geben, Muscheln portionsweise hineinlegen und genüsslich verspeisen. Nicht geöffnete Muscheln aussortieren und nicht gewaltsam öffnen.

Dazu schmeckt ein gut gekühlter Weißwein und frisches Baguette oder Ciabatta (besonders beliebt zum austunken des leckeren Muschelsuds).

Man nimmt ein Stück Muschelfleisch mit einer Gabel aus der Schale und verwendet die leere Muschelschale anschließend als "Besteck", indem man wie mit einer Pinzette zugreift. Es gibt die unterschiedlichsten Genussvarianten. Der Klassiker ist, eine Muschel nach der anderen zu essen, indem man sie mit der Muschelschale rausholt und in den Sud stippt. Es gibt auch Leute, die erst einmal mehrere Muscheln aus der Schale lösen, in den Sud legen und dann mit etwas gestipptem Brot essen - entweder mit einer Muschelschale oder einem Löffel.

Egal wie, vergesst nicht den aromatischen Sud! Wir ziehen ein frisches Baguette, das vom Sud getränkt ist den Pommes, die im Süden gerne als Beilage serviert werden, auf jeden Fall vor. Zumal knackige Pommes im WoMi nicht ganz so einfach zubereitet werden können.