

Moules à la Crème

In der Normandie stehen sie ganz oben auf der Bistrokarte: frische Miesmuscheln in einem leckeren Cremesud, der teilweise mit Cidre oder gar Calvados "verfeinert" wird. Der Muschelsud alleine macht schon süchtig. Auf den Fischmärkten oder an den Frischetheken der Supermärkte im Süden kann man frische Miesmuscheln kaufen und sie anschließend selbst zubereiten - so ist man unabhängig von den Öffnungszeiten der Bistros und Restaurants



Zutaten für 2 Personen:

2 kg frische Miesmuscheln
300 gr. Crème fraîche oder Kochsahne
150 ml. süßen Cidre (douce)
100 ml. Wasser
50 gr. Butter
5-6 größere Schalotten
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, einen Spritzer Zitrone

1. Muscheln (außerhalb des WoMis) waschen und säubern. Hierbei bereits geöffnete Muscheln aussortieren
2. Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einem hohen Topf in der Butter schön glasig dünsten
3. Crème fraîche (oder Kochsahne), Cidre und Wasser dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen
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 der restliche Cidre 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.