

Miesmuscheln mit weißer Safranschokolade

Zubereitung: 20 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

- 1-2 EL Butter
- 100g Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 300-500g feine Gemüsewürfel oder-streifen (beispielsweise Karotten, Sellerie, grüne und rote Paprikaschoten, frisch oder tiefgekühlt)
- 500ml trockener Weißwein
- 50g weiße Safranschokolade, gehackt
- Schokoladensalz
- Weißer Pfeffer, grob gemahlen
- 3kg Bouchot-Muscheln (oder andere Miesmuscheln), geputzt und gewaschen
- 100ml Sahne
- 3 EL fein gehackte Kräuter wie Petersilie, Estragon, Kerbel (frisch oder tiefgekühlt)



Zubereitung

Etwas Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüsewürfel darin kurz anschwitzen, mit dem Weißwein und etwas Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen. Den Sud mit der Schokolade, etwas Schokoladensalz und weißem Pfeffer würzen.

Die Muscheln zugeben. Die Deckel auflegen und alles kräftig aufkochen lassen.

Dann die Sahne und drei Viertel der Kräuter zu den Muscheln und nochmals zugedeckt aufkochen. Jetzt sollten sich die Muscheln geöffnet haben. Alles kurz durchrühren, mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit Weiß- oder kräftigen Holzofenbrot zum Auftunken des Suds servieren (siehe Foto).

Gut zu wissen: Anstelle der Safranschokolade kann man auch weiße Schokolade und echte Safranfäden verwenden.

Weintipp: Egal ob sie einen Weiß- oder Grauburgunder wählen, mineralisch und mit Rasse sollte er sein. Ein schlanker und lebendiger Auxerrois ähnelt dem Weißburgunder, ist noch etwas verspielter und blumiger im Bukett.