

## Überbackene Miesmuscheln

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

### Grundrezept für gedämpfte Muscheln

- 1 - 1,2 kg Muscheln (50 bis 60 Muscheln)
  - 100g Möhren
  - 120g Lauch
  - 1 mittelgroße Zwiebel
  - 1 El Öl
  - 1 kleine Knoblauchzehe
  - 1 Zweig Thymian
  - 1 Lorbeerblatt
  - ¼ l trockener Weißwein
  - ( anstatt der verschiedenen Gemüsesorten und Kräuter kann auch eine halbe Tüte Muschelgewürz benutzt werden)
  - Zutaten zum Überbacken
  - 2 Tassen Semmelbrösel
  - ca. 320 ml Weißwein
  - 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
  - 1 Tl fein gehackte Petersilie und evtl. andere Kräuter nach Bedarf
  - 200 g weiche Butter
  - Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1. Die Muscheln sorgfältig in kaltem Wasser durchspülen. Die geschlossenen Muscheln aussuchen. Die Muscheln nach folgendem Grundrezept zubereiten:
  2. Möhren und Lauch putzen, Zwiebel schälen und alles klein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin bei geringer Hitze kurz anschwitzen. Die Muscheln dazugeben.
  3. Die geschälten, halbierten Knoblauchzehen, den Thymian und das zerkleinerte Lorbeerblatt (oder den halben Beutel Muschelgewürz) darüber verteilen, den Weißwein angießen und die Muscheln im geschlossenen Topf 8 bis 10 Minuten garen. Dabei öffnen sich die Schalen, die geschlossenen Muscheln nicht verwenden.
  4. Die oberen Schalen entfernen, das Muschelfleisch in den unteren Schalen in einer passenden Auflaufform oder tiefem Backblech warm halten.
  5. Die Semmelbrösel in dem Weißwein einweichen, Knoblauch, Petersilie (Kräuter), Butter und die gut ausgedrückten Semmelbrösel vermischen und mit dem Schneebesen zu einer leicht schaumigen Masse schlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln großzügig mit der Masse bestreichen. Im heißen Ofen oder unter dem Grill bei ca. 200 Grad goldbraun gratinieren.

Dazu empfehle ich ofenfrisches Baguette!