

# Gratinierte Miesmuscheln mit Safran und Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Die etwas andere Muschelzubereitung, leicht und delikats

## Zutaten

- 1,2 kg taufrische Miesmuscheln
- 1 Zwiebel in kleinen Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in kleinen Würfeln
- 1 Möhre in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Tomate in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 1 g Safranfäden
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 Eigelbe
- 30 g kalte Butter
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Miesmuscheln mit einer Wurzelbürste einzeln abbürsten, gut waschen. (Geöffnete Muscheln sofort entsorgen)

### **Schritt3**

Das vorbereitete Gemüse In etwas Öl mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Muscheln und den Weißwein dazu geben.

### **Schritt4**

Bei geschlossenem Deckel ca. 10 min. dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Danach das Fleisch entnehmen und in eine feuerfeste Form geben.

### **Schritt5**

Den Muschel-Kochsud mit dem verbliebenen Gemüse zu den Eigelben und dem Safran geben. Noch etwas auf dem Feuer aufschlagen, bis die Eier „sämig“ abgebunden haben.

### **Schritt6**

Nicht so heiß werden lassen, dass die Eigelbe stocken; sie sollen den Fond lediglich binden.

### **Schritt7**

Ev. noch etwas nachschmecken und die Tomatenwürfel unterheben.

### **Schritt8**

Nunmehr alles über die Muscheln geben und unter den glühenden Grillschlangen des Backofens überbacken.

### **Schritt9**

Dazu reiche ich Röstbrot oder etwas warmen Blätterteig

**Rezeptart:** Fischgerichte **Tags:** gemüse, miesmuscheln, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-miesmuscheln-mit-safran-und-gemuese/>