



Miesmuschel Salat mit knusprigem Knoblauch Baguette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Norddeutsch, saisonal, auch als Crostini - Belag

Zutaten

- 800 g Nordsee - Mies Muscheln
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine Fenchel Knolle, gewürfelt
- 4 getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 10 schwarze Oliven ohne Stein, gehackt
- 2 Cl trockener Weißwein
- 1 Bio - Zitrone, etwas Abrieb
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 3 El Petersilie, gehackt
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Knusprig gebratenes Knoblauch Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Muscheln unter fließendem Wasser säubern, (Ich bürste sie mit einer Handbürste einzeln ab), beschädigte oder geöffnete sofort entsorgen.

Schritt3

Den Knoblauch in einem ausreichend großen Topf erhitzen, Muscheln hinein geben und mit dem Weißwein angießen.

Schritt4

Bei geschlossenem Deckel ca. 3 min. kochen lassen, zwischendurch den Topf rütteln.

Schritt5

Auf einen Küchensieb oder Durchschlag abschütten, den Pochierfond aber auffangen, das Fleisch aus den Schalen lösen.

Schritt6

Die Marinade:

Schritt7

Die Schalotten, den Fenchel die Chiliwürfeln im Muschelfond aufkochen. Das Muschelfleisch, Tomatenwürfel, Oliven und Kräuter dazu geben, mischen.

Schritt8

Mit Zitronensaft und etwas Abrieb abschmecken, wenigstens 30 min. durchziehen lassen.

Schritt9

Die Baguette Scheiben in Knoblauchöl knusprig heraus braten und auf Küchenkreppe ablaufen lassen.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuschel-salat-mit-knusprigem-knoblauch-baguette/>