

Moules farcies, überbackene Miesmuscheln

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der französische Klassiker, eine leckere Zubereitungsvariante, optisch attraktiv

Zutaten

- 2 kg frische Miesmuscheln
- 1 mittelgroße, fein gewürfelte Zwiebel
- 80 g geriebenes Weiß - oder Toastbrot
- ¼ l trockener Weißwein
- Für die Kräuterbutter:
 - 125 g weiche Butter
 - Frische Kräuter nach Marktlage wie: Petersilie, Kerbel, Dill, Schnittlauch etc.
 - 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
 - 1 Schalotte in kleinen Würfeln
 - Etwas Zitronensaft und Abrieb
 - Etwas Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Miesmuscheln waschen, mit einer kleinen Bürste schrubben und von den Bärten befreien; bereits offene Muscheln aussortieren, entsorgen.

Schritt4

Die Kräuterbutter:

Schritt5

Die weiche Butter mit den gehackten Kräutern, etwas Zitronensaft und Abrieb, sowie den fein geschnittenen Schalotten und dem Knoblauch zusammen verarbeiten, salzen und pfeffern, kalt stellen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

In einem ausreichend großen Topf die Zwiebeln glasig andünsten und die sauberen Muscheln dazu geben.

Schritt8

Mit dem Weißwein ablöschen, 3 - 4min. bei geschlossenem Deckel dämpfen bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Schritt9

(Muscheln, die sich nach dem Dämpfen nicht geöffnet haben, aussortieren und entsorgen)

Schritt10

Heraus nehmen und die Deckelschalen entfernen.

Schritt11

Das Muschelfleisch in den verbliebenen Schalen lassen und auf ein Backblech o.ä. setzen.

Schritt12

(Kann man auch vorher mit einer dicken Salzschrift versehen, dann stehen sie besser)

Schritt13

Etwas pfeffern, mit der Kräuterbutter bedecken und leicht mit dem geriebenen Brot bestreuen.

Schritt14

Die Grillschlangen des Backofens auf höchste Stufe vorheizen und die Muscheln 3 - 4 min. gratinieren, bis eine leichte, braune Kruste entstanden ist.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Dazu reiche ich einwarmes, knuspriges Baguette

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** einfach und schnell, miesmuscheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moules-farcies-ueberbackene-miesmuscheln/>