

# 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/>