

# Saure Miesmuscheln auf Gemüsestreifen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Saisonal, pikant, lecker für Muschelfreunde

## Zutaten

- 30 gleichmäßig große Miesmuscheln, gebürstet, gut gewaschen
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt (Oder auch mehr, wenn man mag)
- 250 g kurzes Streifengemüse aus: Weißem Porree, Möhren, Knollensellerie
- 1 Thymian Zweig
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 El Olivenöl
- 1 El gehackte Petersilie
- 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl, in einem ausreichend Topf kurz angehen lassen und die gesäuberten Miesmuscheln dazu geben. Den Weißwein angießen und den Thymian Zweig dazu geben.

### Schritt2

Bei geschlossenem Deckel, 2 - 3 min. dünsten, danach heraus nehmen und aussortieren. Geschlossene Muscheln entsorgen, den Thymian Zweig wieder entfernen.

### Schritt3

In den verbleibenden Fond das Streifengemüse geben, "bissfest" blanchieren. Kurz halten, pikant abschmecken, die Petersilie und den Zitronensaft - und Abrieb dazu geben, kalt stellen.

#### **Schritt4**

Die Muscheln einseitig von der Schale befreien und zum Fond geben, 30 min. marinieren.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

In die Muschelschalen zunächst etwas von dem Streifengemüse geben, jeweils 1 schöne Muschel obenauf und etwas Fond darüber träufeln.

#### **Schritt7**

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-miesmuscheln-auf-gemuesestreifen/>