



Miesmuscheln mit Pommes: Die beste deutsche Antwort auf Moules Frites

Genieße den belgischen Klassiker mit einem unschlagbar knusprigen Twist! Frische Miesmuscheln im aromatischen Weißweinsud treffen auf hauchdünne, goldbraune Strohkartoffeln aus der Marabel-Kartoffel und eine blitzschnell selbstgemachte, aromatische Basilikummayonnaise. Eine perfekte Kombination aus Urlaubsflair und echtem Manufaktur-Genuss.

Kochutensilien

- Spiralschneider

Zutaten

Für die Basilikummayonnaise:

- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- 2–3 Stängel frisches Basilikum (am besten Zypernbasilikum), kleingeschnitten
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft
- Etwas Senf
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Für die Strohkartoffeln:

- 2–4 größere Kartoffeln (vorwiegend festkochend, z. B. Sorte Marabel)
- Olivenöl oder Frittieröl zum Ausbacken
- Etwas Tomatensalz oder Pommesgewürz nach Geschmack

Für die Miesmuscheln & den Sud:

- 1–2 kg frische Miesmuscheln (geputzt)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Suppengrün
- 1 Bund frische Petersilie
- 400 ml trockener Weißwein
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- Meersalz & frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Schritt 1: Die Blitz-Basilikummayo zubereiten

Alle Zutaten für die Mayonnaise in einen hohen Messbecher geben. Den Pürierstab ganz auf den Boden aufsetzen, einschalten und langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Emulsion entsteht. Bleibt sie fest am Löffel hängen, ist sie perfekt. *Tipp:* Sollte sie zu dünn sein, einfach noch ein wenig Öl im dünnen Strahl unter ständigem Mixen hinzufügen. Die Mayo bis zum Servieren kaltstellen.

Schritt 2: Knusprige Strohkartoffeln zaubern

Die Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in hauchdünne Streifen (Strohkartoffeln) schneiden. In der heißen Fritteuse goldbraun und kross ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit etwas Tomatensalz oder Pommesgewürz verfeinern.

Schritt 3: Das Gemüse für den Sud vorbereiten

Zwiebel und Knoblauch abziehen, das Suppengemüse putzen und alles in feine Würfel schneiden. Die Petersilie grob hacken.

Schritt 4: Muscheln im Weißweinsud dünsten

Etwas Olivenöl in einem großen, weiten Topf erhitzen. Das vorbereitete Gemüse und den Knoblauch darin kurz farblos anbraten. Mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen. Die geputzten Miesmuscheln sowie den restlichen Weißwein in den Topf geben. Den Deckel schließen und alles für einige Minuten dämpfen, bis sich alle Muscheln vollständig geöffnet haben. Zum Schluss mit frischem Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Anrichten und Genießen

Die heißen Miesmuscheln zusammen mit den knusprigen Strohkartoffeln und der aromatischen Basilikummayo auf tiefen Tellern anrichten. Schenk dir ein gutes Glas von dem Weißwein ein und lass es dir schmecken!

Fermentier-Tipp: Wenn du frische Tomaten fermentierst, kannst du den Weißwein im Muschelsud 1:1 durch dein selbstgemachtes Lakto-Tomatenwasser ersetzen. Das gibt dem Sud eine unheimlich tiefe, herzhaft-säuerliche

Hinweis: Bitte denke daran, Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben, vor dem Essen aussortieren.