

MOULE FRITES - MIESMUSCHELN



Zutaten Kartoffelsalat:

für 2 Personen

- 2-4 größere Kartoffeln
- 1-2 kg Muscheln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Suppengrün
- 1 Bund Petersilie
- 400 ml Weißwein
- Olivenöl
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

Für die Basilikummayonnaise

- 2-3 Stängel frischer Basilikum, kleingeschnitten
- 1 Ei
- 200 ml neutrales Öl
- einen Spritzer Zitronensaft
- etwas Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Mayonnaise in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab gut verquirlen. Wenn Sie cremig ist und am Löffel hängen bleibt ist die Konsistenz perfekt. Wenn Sie zu dünn ist etwas Öl in einem dünnen Strahl noch dazugeben und gleichzeitig verquirlen. Die Basilikummayo auf die Seite stellen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider schneiden. In einer Friteuse ausbacken. Mit etwas Tomatensalz oder Pommesgewürz würzen.

Die Zwiebeln, Knoblauch und das Suppengemüse putzen und klein schneiden und mit der Petersilie grob hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen.

Miesmuscheln und den restlichen Wein in den Topf geben und zugedeckt für ein paar Minuten dünsten lassen – bis sich die Muscheln geöffnet haben. Zum Schluss die Miesmuscheln mit etwas Pfeffer abschmecken.

Alles zusammen servieren und ein Glas Weißwein einschenken.