Bouchot-Muscheln

Dieses Rezept für feine Bouchot-Muschlen in leichter Rieslingsauce begeistert Fans frischer Meeresfrüchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

3 kg	Bouchot-Muscheln
4 Stk.	Schalotten
6 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
0.5 l	Riesling
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Mit dem Rezept für **Bouchot-Muscheln** kommt Urlaubsstimmung auf! Die Muscheln zuerst gründlich reinigen. Sodann den Bart mit einem Messer entfernen. Muscheln mit eingerissener oder offener Schale entsorgen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen. Petersilie fein hacken.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Muscheln reingeben, den Topf unverzüglich mit dem Deckel verschließen. Knoblauch und Schalotten zufügen, Topf schwenken. Mit dem Riesling ablöschen. Einmal aufkochen, dann die Muschen aus dem Topf nehmen. Topf vom Herd ziehen.

3. Den heißen Sud montieren: Mit dem Schneebesen die kalte Butter einschlagen. Dadurch wird die Sauce cremig und locker. Mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer und Salz würzen. Die Muscheln wieder zum Sud geben. Mit der Petersilie bestreuen und schnell servieren.

Tipp

Zu den Bouchot-Muschen passt getoastetes Weißbrot oder Ciabatta.