Miesmuscheln mit Grüntee

Mit dem Rezept für Miesmuscheln mit Grüntee lässt sich seinen Gästen etwas Ungewöhnliches bieten, von dem sie mit Sicherheit begeistert sind!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 kg	Miesmuscheln
2 Stk.	Karotten
2 Stiele	Koriander
1 Stange	Lauch (klein)
1 Stk.	Fenchelknolle (klein)
2 EL	Rapsöl
1 EL	Butter
3 EL	Sojasauce
	Grüner Tee (nach Belieben)
1 Stk.	Zitrone (Saft)

Zubereitung

1. Für die **Miesmuscheln mit Grüntee** als Erstes das Wasser zum Kochen bringen und den Tee damit übergießen. Nach etwa zwei Minuten den Tee abseihen und beiseite stellen.

2. Danach die Muscheln gründlich waschen, groben Dreck mit einer Bürste abbürsten. Alle geöffneten Muscheln sofort entsorgen.

3. Anschließend die Fenchelknolle und die Karotten waschen, schälen und fein würfeln. Den Lauch ebenfalls waschen und in feine Ringe schneiden. Die Korianderblättchen waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Zitrone in eine Schüssel auspressen.

4. Jetzt Butter in eine Pfanne geben und zum Schmelzen bringen, Öl hinzugeben und alles gut verrühren. Danach Karotten, Lauch und Fenchel in die Pfanne geben und für etwa zwei bis

drei Minuten braten lassen. Dann den Koriander zugeben und gut einrühren. Als Nächstes den Tee in die Pfanne geben, Sojasauce und Zitronensaft zufügen und zum Kochen bringen.

5. Wenn die Flüssigkeit kocht, die Muscheln zugeben und gleich mit einem Deckel abdecken. Die Muscheln nun für etwa vier bis fünf Minuten darin garen und dann gleich servieren. Geschlossene Muscheln entsorgen.

Tipp

Zu den Miesmuscheln mit Grüntee passt am Besten frisches Weißbrot, mit diesem lässt sich dann auch die leckere Sauce auftunken. Ein Glas trockener Weißwein rundet den Genuss ab!