

Vorspeisen: Muscheln marinières

Zubereitung

- ▷ Die Miesmuscheln auf zwei Edelstahlbleche verteilen.
- ▷ Alle anderen Zutaten ausser der Butter darüber verteilen und mit 1 dl Weisswein pro Blech übergiessen.
- ▷ Beide Edelstahlbleche in den Garraum schieben und das Kochgut während 9 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, in ein Abtropfsieb abschütten und den Muschelfond auffangen.
- ▷ Den Muschelfond in der Saucenpfanne auf dem Herd aufkochen und die Butter darunterschwingen.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Muscheln auf 4 Pastateller verteilen und den Saft mit dem Gemüse darübergiessen.
- ▷ Dazu Weissbrot anbieten.

Garstufen Muscheln

mit Vorheizen – Auflage 1

9 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten

- 1,6 kg Miesmuscheln, roh, gewaschen
- 80 g Lauch, in sehr feine Streifen geschnitten
- 60 g Karotten, geschält, in sehr feine Streifen geschnitten
- 60 g Knollensellerie, geschält, in sehr feine Streifen geschnitten
- 1 grosse Schalotte, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt, fein gehackt
- 2 grosse Tomaten, gewürfelt
- 2 dl trockener Weisswein
- 120 g Butter