

## Miesmuscheln südafrikanische Art (Mussels in Lemon Garlic Butter Sauce)



Tipp: die Mengenangaben beziehen sich auf eine Vorspeise; wer die Muscheln als Hauptgang genießen möchte, verdoppelt die Menge einfach.

Zutaten für 2 Personen:

Miesmuscheln 500 g  
Butter 80 - 90 g  
Zwiebel 1 Stück  
Knoblauchzehe 1 Stück  
Trockener Weißwein 100 ml  
Creme Fraiche 1 EL  
Bio-Zitrone 1 Stück  
Salz 1 Prise  
Pfeffer 1 Prise  
Baguette

Schritt 1:

Wascht eure Miesmuscheln in kaltem Wasser und sortiert bereits geöffnete oder beschädigte Exemplare direkt aus. Dann entfernt ihr den „Muschelbart“ – die harten Fäden an der Muschelseite – und spült die Muscheln nochmals kalt ab, um auch sehr hartnäckige Ablagerungen zu entfernen.

Schritt 2:

Presst die Zitrone aus, fangt einen Teelöffel Saft auf und stellt ihn für die spätere Verwendung beiseite. Schneidet die Zwiebeln und den Knoblauch in möglichst kleine und feine Würfel und dünstet sie dann in einem großen Topf mit einem Esslöffel Butter an, bis sie glasig sind. Löscht alles kurz mit Weißwein ab und gebt dann den Zitronensaft mit der Creme Fraiche dazu. Schmeckt nun alles mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 3:

Nun gebt ihr die restliche Butter dazu, lasst alles unter stärkerer Hitze aufschäumen und gebt die Muscheln hinein. Schwenkt diese immer wieder, indem ihr den Topf ab und zu vorsichtig rüttelt und lasst sie zugedeckt 8 Minuten garen. So können sich die Muscheln öffnen, und der Sud wird gleichmäßig verteilt. Während des Kochvorgangs müssen sich die Muscheln öffnen. Exemplare, die verschlossen bleiben, unbedingt aussortieren und wegwerfen!

Dazu passt wunderbar frisches Baguette. Guten Appetit!