



Berndt's Rezepte

© Berndt Germer, Haferkamp 22, 31171 Nordstemmen

www.hbgermer.de

Neuseeland: Green Lipped Mussels

Für 2 Personen

- 1 kg Green Lipped Mussels, als Hauptspeise auch mehr (ersatzweise große Miesmuscheln)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 Knoblauchzehen
- 1 scharfe rote Chili (frisch) oder eine Prise frisch gemahlener getrockneter Chili
- 2 Esslöffel Öl
- 0,5 l Weißwein
- 1 Dose gehackte Tomaten (Pizzatomaten)
- Salz, Pfeffer

Die Muscheln mit einer Bürste abschrubben und den Bart entfernen. Geöffnete Muscheln, die sich auf "Anklopfen" nicht schließen nicht verwenden, sondern wegwerfen. Den Knoblauch schälen und mit der Chilischote klein hacken. Die Zitrone mit Schale in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch, Chili und Zitrone in heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Jetzt die Muscheln zufügen, gründlich durchrühren und alles bei voller Hitze einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die gehackten Tomaten zufügen. Fünf Minuten ziehen lassen (die Muscheln müssen sich geöffnet haben, sonst Zeit verlängern). Wer's mag gibt jetzt noch frische Petersilie hinzu (nicht mitkochen).

Die Muscheln mit der Muschelbrühe in tiefe Teller füllen und mit Baguette servieren. Guten Appetit.