



moules

Muschelrezept

Grundrezept

für Muschelzubereitung: Miesmuscheln, Herzmuscheln, Venusmuscheln etc.

Pour 4 personnes

4 kg de moules
 ½ bouteille de vin blanc sec
 25 dl de bouillon
 4 échalotes
 4 brins de persil
 1 brindille de thym
 3 gousses d'ail
 1 c. à c. graines de poivre
 2 c.à.s. de concentré de tomates
 1 pincée de poivre de Cayenne

Für 4 Personen

4 kg Miesmuscheln
 ½ Flasche trockener Weißwein
 ¼ l Brühe
 4 Schalotten
 4 Zweige Petersilie
 1 Zweiglein Thymian
 3 Knoblauchzehen
 1 TL Pfefferkörner
 2 EL Tomatenmark
 1 Prise Cayennepfeffer

Rincez bien les moules à l'eau courante et **ôtez les barbes**. Jetez les coquilles ouvertes*. Versez le vin blanc dans une grande casserole, hachez le thym, les échalotes, persil et l'ail et ajoutez le tout avec les carottes.

Ajoutez les graines de poivre et le bouillon, portez le liquide à ébullition puis faites-y cuire les moules. Retirez les moules (**sans jeter le jus de cuisson**) dès qu'elles sont ouvertes (10 min.).

Jetez les coquilles fermées*.

Réservez au chaud dans le four préchauffé à 150°C.

Faites réduire le jus de cuisson 10 min à feu vif. **Ajoutez** le concentré de tomates et le poivre de Cayenne et prolongez la cuisson quelques instants. Remettez les moules et chauffez 3 min sans laisser bouillir. Servez immédiatement dans des **assiettes creuses**.

Waschen Sie die Miesmuscheln gut unter fließendem Wasser, **entfernen Sie die Härte**. Geöffnete Muscheln wegwerfen*. Gießen Sie den Weißwein in einen großen Topf, hacken Sie Thymian, Schalotten, Petersilie, Knoblauch und geben alles sowie die Karotten hinzu. Geben Sie die Pfefferkörner und die Brühe zu, bringen Sie den Sud zum Kochen und lassen die Muscheln darin sieden.

Nehmen Sie nach ca. 10 Min die Muscheln, sobald sie geöffnet sind, heraus (**Kochsud nicht weggießen**) Geschlossene Muscheln wegwerfen*. Bei 150°C **im Backofen warmhalten**.

Reduzieren Sie den Sud bei ca. 10 Minuten starker Hitze. **Geben Sie** das Tomatenmark und den Cayennepfeffer dazu und lassen einige Minuten weiter kochen.

Die Muscheln wieder in den Sud geben, erwärmen ohne zu kochen und sofort in **tiefen Tellern** servieren.

*Faustregel bei der Muschelzubereitung:

nach dem Säubern: alle weit geöffneten oder kaputten Muscheln wegwerfen!

nach dem Kochen: alle Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, werfen!



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

