



KUCHLER



Moules marinières

Zubereitungszeit

Personen

30 min

4 Pers.

ZUTATEN

2kg	Moules
1Stk.	Lauch
2Stk	Schalotten
1B.	Dill
1B.	Petersilie
2 Zehen	Knoblauch
50gr.	Fenchel
1Stk.	Zitrone
3Stk.	Champignon
1Stk.	Peperoncini
2Stäng.	Stangensellerie
50ml	Weisswein
10ml	Pernot
50ml	Noilly Prat
100gr.	Butter
1Stk.	Altes Brot
1Stk.	Tomate

ZUBEREITUNG

Gemüse, Schalotten, Knoblauch fein schneiden und im Olivenöl anziehen. Die gewaschenen Moules dazugeben und mit anziehen.

Salz, Pfeffer dazu geben und mit Weisswein, Pernot und Noilly Prat ablöschen.

Kräuter dazu geben und Deckel drauf. 2-3 min kochen lassen.

Die Muscheln in ein Sieb geben und den Kochsaft mit Butter aufmixen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Anschliessend die Moules in einer grossen Pfanne anrichten und die aufgeschäumte Sauce darüber geben.

Tipp;

Moules sollten mit den Händen gegessen werden. Fingerbowl zum Hände reinigen optimal.

Altes Brot in der Pfanne mit Knoblauch rösten und mit Aioli verfeinern.

En Guete