



quadratische schale · 11 x 11 x 5,2 cm · no. 1920/013, teller rechteckig · 29 x 14,5 cm · no. 1926/013, sauciere · 13,5 x 6,8 cm, h 4 cm, 0,075 l · no. 2021/013, sauciere · 19 x 9 cm, h 6 cm, 0,25 l · no. 2022/013

MIESMUSCHELN MIT ZWEI SAUCEN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

Für die Miesmuscheln: 2 kg Miesmuscheln, 2 Chilischoten, 1 ganzer junger Knoblauch, halbiert, 4 Schalotten, fein geschnitten, 4 Zweige Thymian, 1 EL weiße Pfefferkörner, 80 ml bestes Olivenöl, 500 ml trockener Weißwein, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL gehackter Koriander

Für die Anchovis-Senf-Mayonnaise: 2 Eier, 2 Anchovisfilets in Öl, 1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten, 1 TL Dijonsenf, 170 ml Rapsöl, 70 ml bestes Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft zum Abschmecken

Für die Orangen-Koriander Vinaigrette: 200 ml frisch gepresster Orangensaft, 80 ml bestes Olivenöl, Salz, Frische Korianderblätter (Menge nach Belieben)

ZUBEREITUNG:

Für die Miesmuscheln: Die Muscheln gründlich putzen, d. h. den „Bart“ entfernen, die Muscheln abbürsten und mindestens 1 Stunde unter fließendem Wasser mit zwei gehackten Chilischoten wässern lassen. Dabei immer wieder mit den Händen durchwalken und gegeneinander reiben, so entfernen sich die letzten Kalk- und Sandablagerungen. Die bereits geöffneten Muscheln schwimmen nun an der Wasseroberfläche und lassen sich leicht entfernen.

Für die Anchovis-Senf-Mayonnaise: Die Eier mit den Anchovis, der Knoblauchzehe, dem Senf und einer Prise Salz in einen Mixbecher geben. Die Eier mit den Zutaten einmal durchmischen und nun langsam das Raps- und Olivenöl einlaufen lassen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Orangen-Koriander Vinaigrette: Den Orangensaft durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf geben und auf ca. 70 ml einkochen lassen. Mit etwas Salz abschmecken und das Olivenöl einrühren. Die Korianderblätter fein schneiden und kurz vor dem Servieren hineingeben.