

Muscheln überbacken nach italienischer Art

Es gibt immer noch die Regel Muscheln nur in den Monaten mit einem „R“ zu essen. Diese Aussage stammt noch aus einer Zeit in der die Kühlkette nicht permanent eingehalten werden konnte. Diese Zeiten sind aber mit der heutigen Technik längst Geschichte. Somit könnten frische Muscheln eigentlich das ganze Jahr über verzehrt werden.

man nehme

Zutaten für 4 Personen

2 kg frische Muscheln gereinigt
100 ml trockener Weißwein
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 Scheiben Parmaschinken, fein geschnitten
100 g Semmelbrösel
2 Esslöffel fertiges Pesto aus dem Glas

Zubereitung:

Die frischen Muscheln unter kaltem Wasser abspülen.
Die Muscheln zusammen mit dem Wein und dem Knoblauch in einer große Pfanne geben.
Die Pfanne zudecken und die Muscheln auf hoher Flamme 3 Minuten kochen lassen oder solange, bis sich die Muscheln geöffnet haben.
Die Pfanne zwischendurch etwas schütteln.
Die nicht geöffneten Muscheln entfernen.

Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und die Kochflüssigkeit aufbewahren.
Die obere Hälfte der Schalen von den Muscheln entfernen und die Muscheln in der unteren Hälfte auf ein Backblech legen.

Die Kochflüssigkeit von den Muscheln durch ein sauberes Küchentuch sieben.
Den Schinken, die Semmelbrösel und das Pesto vermischen und 1-2 Esslöffel von der Muschelflüssigkeit hineinrühren, um die Mischung anzufeuchten.

Den Grill auf höchster Stufe vorheizen.
Auf jede Muschel etwas von der Bröselmischung geben und die Muscheln dann 2 Minuten unter dem Grill backen bis die Auflage goldbraun ist.

Guten Appetit

LACHSKONTOR ... denn das Leben ist zu kurz um schlecht zu essen

Ihr Markus Hoffmann

IMPRESSUM

Lachskontor GmbH Am Lunedeich 108
27572 Bremerhaven
Telefon 0471 / 76 032
Fax 0471 / 77 059
mail@lachskontor.de
Online Shop <http://www.lachskontor.de>