



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 119

Miesmuscheln in Wermut-Pfeffersauce

Zutaten

6 EL Butter

2 Schalotten, sehr fein gewürfelt

 1 TL Szechuanpfeffer, gemörsert

1 TL Zitronenthymian

30 ml Wermut

 200 ml Gemüsebrühe

 Meersalz

1 EL Zitronensaft

1 TL Tomatenmark

200 g Miesmuscheln ohne

Schale

Rezept

3 EL Butter in einem Topf zerlassen und Schalotten, Szechuanpfeffer und Zitronenthymian darin andünsten. Mit Wermut ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Gemüsebrühe hinzufügen und nochmals auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken, eventuell noch etwas Szechuanpfeffer hinzufügen. In einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce wieder in den Topf füllen, vorsichtig erhitzen, die restliche Butter und das Tomatenmark einrühren. Die Miesmuscheln hinzufügen und 5 Minuten sanft garen.

Dazu passt: ein kräftiges Bauernbrot.

Guten Appetit!