

Johann Lafer | Gratinierte Miesmuscheln

Zutaten für 4 Personen

Für die Miesmuscheln:

- 40 große Miesmuscheln
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 6 weiße Pfefferkörner
- grobes Meersalz für das Backblech

Für die Gratiniermasse:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Orange, unbehandelt
- 100 g Pecorino
- 2 EL Minzeblätter
- 80 g Butter
- 3 EL Weißbrot, frisch gerieben
- Chili aus der Gewürzmühle oder Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

je 8 – 12 Kerbelblätter und Zitronenfilets

Zubereitung:

Für die Gratiniermasse Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Orange auspressen. Pecorino reiben. Minzeblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Orangensaft und -schale dazugeben, aufkochen und leicht abkühlen lassen. Käse, Weißbrot und Minze untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili würzen.

Für die Miesmuscheln die Schalotten in feine Würfel schneiden. Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. Die Bärte vorsichtig abziehen. Bereits geöffnete Muscheln aussortieren.

Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Thymian waschen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern dazugeben. Alles aufkochen. Muscheln zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 – 7 Minuten garen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Muscheln mit dem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Jeweils die obere Schalenhälfte der Muscheln entfernen. Meersalz auf ein Backblech geben und die Muschelhälften mit dem Fleisch nach oben daraufsetzen.

Gratiniermasse auf den Muscheln verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene goldbraun überbacken.

Zum Servieren das Meersalz vom Backblech auf 4 Schälchen verteilen und die Muschelhälften darauf anrichten. Kerbelblätter waschen, trocken tupfen. Die Muscheln mit Kerbelblättern und Zitronenfilets garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 01.09.2007

Prominente Gäste: Marie-Luise Marjan & Hellmuth Karasek