

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



Muscheln mit Bier

Live kochen mit Robert Letz – nach einem Rezept des Eurovision Song Contest-Kochbuch

Ein Klassiker der belgischen Küche sind Muscheln, von denen es dort unzählige Zubereitungsarten gibt: mit Wein und Sahne, mit Currycreme und, ja klar, mit Bier! Denn Belgien ist auch eine Biernation, mit seinen kräftig gehopften Lambic-Bieren, einer eher „trockenen“ Angelegenheit, kohlen säurearm, herrlich säuerlich und sehr erfrischend! Grandios auch die feinsäuerlichen Geuze-Biere, Basis ist ein Lambic-Verschnitt, der anschließend wie Champagner in der Flasche reift und feinperlig frisch ins Glas kommt. Und manchmal eben auch an die Muscheln!

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Miesmuscheln
1 Möhre
50 g Sellerie
50 g Lauch
20 g Ingwer
1–2 Knoblauchzehen
50 g Butter
2 Lorbeerblätter
1 TL Senfsaat

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1 TL Zucker

200 ml Lambic-Bier (wahlweise Sauerbier aus Deutschland, z. B. Gose, Grätzer oder Weiße)

Salz

Zubereitung:

1,5 kg Miesmuscheln in kaltem Wasser waschen, die Bärte abziehen. Schon geöffnete Muscheln, die sich auch auf Druck nicht mehr schließen, aussortieren. 1 Möhre schälen und fein würfeln. 50 g Sellerie schälen und fein würfeln.

50 g Lauch in Scheiben schneiden und waschen. 20 g Ingwer ungeschält in Scheiben schneiden, 1–2 Knoblauchzehen pellen und in Scheiben schneiden.

50 g Butter in einem Topf schmelzen, die Gemüse mit 2 Lorbeerblättern, 1 TL Senfsaat und 1 TL Zucker unter Rühren glasig dünsten. 200 ml Bier zugießen und aufkochen. Die Muscheln zugeben, salzen, einmal umrühren und zugedeckt 8 Minuten garen.

Dazu schmecken Pommes frites oder Brot.