

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Miesmuscheln in Weißweinsauce

Zutaten

(4 Personen)

- 3 Knoblauchzehen, blättrig geschnitten
- 1 roter Paprika
- 1 Lauch
- 1 roter Zwiebel
- 1 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- 1 kg Miesmuscheln, geputzt Beim Kauf darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind und nach Meerwasser riechen
- 1/8 L Weißwein
- 2 Schuss Anisspirituose
- Salz
- Pfeffer
- 125 ml Schlagobers

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Alle Gemüsesorten in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in heißem Olivenöl kurz anschwitzen, Miesmuscheln hinzugeben und mit Pernod und Weißwein aufgießen, Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 3 Minuten kochen lassen. Mit Schlagobers vollenden und anrichten. Muscheln mit etwas Sud in Suppentellern anrichten und mit Rosmarin garnieren.