



Kräutermuscheln mit Paprikadip

Man nehme für 4 Portionen:

2 rote Paprikaschoten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1000 g Miesmuscheln
ein paar Stiele Thymian
150 ml Weißwein
½ Bund Schnittlauch
100 g Butter
30 g Pankobrösel
½ TL Zatar
½ TL Piment d'Espelette
Salz
Pfeffer
Olivenöl

- Paprika halbieren, Kerne entfernen, häuten oder schälen, in Stücke schneiden
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, eine Zehe in Scheiben schneiden, die andere sehr fein würfeln
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen, die Hälfte sehr fein hacken, übrige Blätter ganz lassen
- Muscheln putzen, tote aussortieren
- Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden
- Butter schmelzen und beiseitestellen

Paprikastücke, Knoblauchscheiben, Petersilienblätter, Piment d'Espelette und 2 EL Olivenöl vermengen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter, Pankobrösel, Knoblauchwürfelchen, die Hälfte der Schnittlauchröllchen, die gehackte Petersilie und Zatar gut verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Weißwein in einem Topf erhitzen, Thymian und Muscheln zugeben und die Muscheln 4-5 Minuten garen. Die Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. In jeweils eine Schalenhälfte je ein Stück Muschelfleisch legen und ca. ½ TL der Pankomasse darauf geben. Die Muscheln auf ein Backblech legen und unter dem Grill (240°, 2. Schiene von oben) 1-2 Minuten überbacken. Auf Teller verteilen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und mit dem Paprikadip und Baguette servieren.

Dazu passt ein trockener Weißwein.