



Muscheln mit Strathdon

Man nehme für 4 Portionen:

2000 g Miesmuscheln	kontrollieren, Bärte entfernen, tote aussortieren
75 g Butter	
2 EL Olivenöl	
6 Schalotten	halbieren, pellen, würfeln
4 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken, Stiele sehr fein schneiden
1 Zweig Thymian	Blättchen vom Stiel zupfen
300 ml trockenen Weißwein	
50 ml Single Malt, leicht rauchig	
200 Crème Fraîche	
50 g Strathdon	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- In einem großen Topf 50 g von der Butter mit dem Olivenöl erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Petersilienstiele darin leicht anschwitzen. Thymian, Wein, Whisky, Crème Fraîche und Strathdon zugeben, alles verrühren und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Die Soße abschmecken mit etwas Salz, reichlich Pfeffer und bei Bedarf noch etwas Whisky.
- Die Soße zum Kochen bringen, Muscheln zugeben, den Deckel auflegen und unter gelegentlichem Schütteln des Topfes 4-5 Minuten garen. Petersilie und die restliche Butter zugeben. Servieren, wenn die Butter geschmolzen ist.

Dazu: Baguette und trockenen Weißwein