

Muscheln mit Pommes und Knoblauchmayo

Essen wie Gott in Belgien: Dort sind Muscheln mit Pommes Nationalgericht. Die Miesmuscheln werden in einem würzigen Gemüsesud gekocht, die knusprigen Pommes kommen aus dem Ofen und dazu gibt's selbstgemachte Aioli - die berühmte Knoblauchmayonnaise.

Zutaten (für 2 Personen)

Für die Muscheln:

1 kg Miesmuscheln
100 g Lauch
100 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Zwiebeln
Nach Belieben 1-2 Knoblauchzehen
40 g Butter
1 EL Öl
100 ml Weißwein
Nach Belieben: 5-6 Safranfäden
Gehackte Petersilie und / oder Estragon

Für die Knoblauch-Mayonnaise (Aioli):

1 TL Senf
1 Ei (Größe M)
Saft ½ Zitrone
1 - 2 Knoblauchzehen
200 ml Rapsöl
Salz

Außerdem:

400 g Tiefkühl-Pommes

Zubereitung

Muscheln mit kaltem Wasser abspülen, putzen, Bart entfernen (die geöffneten Muscheln aussortieren, nur geschlossene Muscheln verwenden)

Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden

Petersilie/Estragon hacken

Pommes nach Packungsbeilage backen

Für die Aioli: alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben

Senf, rohes Ei, Zitronensaft, Salz und durchgepresste Knoblauchzehe(n) in einen Mixbecher oder Einweckglas geben

Etwas Öl aufgießen, mit Stabmixer pürieren und dabei langsam das restliche Öl dazugeben und zu einer dicklich-cremigen Mayonnaise aufschlagen

Muscheln:

In einem großen Topf die Gemüsewürfel mit Butter und Öl bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen (ca 5 min), Safranfäden und Muscheln dazugeben, Temperatur etwas höher schalten, mit Weißwein ablöschen, umrühren, und bei geschlossenem Deckel und für 4 - 5 min kochen lassen

(Muscheln, die sich beim Kochen nicht geöffnet haben, aussortieren und nicht verzehren)

Muscheln mit gehackter Petersilie und/oder Estragon bestreuen

Dazu die Pommes mit der Aioli servieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!