



Gratinierte Miesmuscheln mit Safran und Gemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Die etwas andere Muschelzubereitung, leicht und delikater

Zutaten

- 1,2 kg tafrische Miesmuscheln
- 1 Zwiebel in kleinen Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch in kleinen Würfeln
- 1 Möhre in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Tomate in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 1 g Safranfäden
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 Eigelbe
- 30 g kalte Butter
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Miesmuscheln mit einer Wurzelbürste einzeln abbürsten, gut waschen. (Geöffnete Muscheln sofort entsorgen)

Schritt3

Das vorbereitete Gemüse In etwas Öl mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Muscheln und den Weißwein dazu geben.

Schritt4

Bei geschlossenem Deckel ca. 10 min. dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Danach das Fleisch entnehmen und in eine feuerfeste Form geben.

Schritt5

Den Muschel-Kochsud mit dem verbliebenen Gemüse zu den Eigelben und dem Safran geben. Noch etwas auf dem Feuer aufschlagen, bis die Eier „sämig“ abgebunden haben.

Schritt6

Nicht so heiß werden lassen, dass die Eigelbe stocken; sie sollen den Fond lediglich binden.

Schritt7

Ev. noch etwas nachschmecken und die Tomatenwürfel unterheben.

Schritt8

Nunmehr alles über die Muscheln geben und unter den glühenden Grillschlangen des Backofens überbacken.

Schritt9

Dazu reiche ich Röstbrot oder etwas warmen Blätterteig

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** gemüse, miesmuscheln, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-miesmuscheln-mit-safran-und-gemuese/>