



# Miesmuschel Salat mit knusprigem Knoblauch Baguette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Norddeutsch, saisonal, auch als Crostini - Belag

## Zutaten

- 800 g Nordsee - Mies Muscheln
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 kleine Fenchel Knolle, gewürfelt
- 4 getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 10 schwarze Oliven ohne Stein, gehackt
- 2 Cl trockener Weißwein
- 1 Bio - Zitrone, etwas Abrieb
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 3 El Petersilie, gehackt
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Knusprig gebratenes Knoblauch Baguette

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Muscheln unter fließendem Wasser säubern, (Ich bürste sie mit einer Handbürste einzeln ab), beschädigte oder geöffnete sofort entsorgen.

### **Schritt3**

Den Knoblauch in einem ausreichend großen Topf erhitzen, Muscheln hinein geben und mit dem Weißwein angießen.

### **Schritt4**

Bei geschlossenem Deckel ca. 3 min. kochen lassen, zwischendurch den Topf rütteln.

### **Schritt5**

Auf einen Küchensieb oder Durchschlag abschütten, den Pochierfond aber auffangen, das Fleisch aus den Schalen lösen.

### **Schritt6**

Die Marinade:

### **Schritt7**

Die Schalotten, den Fenchel die Chiliwürfeln im Muschelfond aufkochen. Das Muschelfleisch, Tomatenwürfel, Oliven und Kräuter dazu geben, mischen.

### **Schritt8**

Mit Zitronensaft und etwas Abrieb abschmecken, wenigstens 30 min. durchziehen lassen.

### **Schritt9**

Die Baguette Scheiben in Knoblauchöl knusprig heraus braten und auf Küchenkreppe ablaufen lassen.

**Rezeptart:** Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuschel-salat-mit-knusprigem-knoblauch-baguette/>