



# Miesmuscheln gebacken, Griechische Art, Sc. Aoili Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fingerfood zu einem Glas Wein, einfach lecker

## Zutaten

- Für die Miesmuscheln:
- 2 kg frische Miesmuscheln
- 100 g Mehl, gesiebt
- 150 ml Milch
- 1 El Olivenöl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Frittierfett zum Ausbacken
- Für die Sc. Aoili Sauce:
- 5 frische Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 Eigelbe
- 2 El Zitronensaft
- 0,5 l Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Ausbackteig.

### **Schritt3**

Das Mehl mit einer Prise Salz, den Eiern, Olivenöl und der Milch zu einem glatten Teig verrühren, etwas ausruhen - quellen lassen.

### **Schritt4**

Die griechischen Muscheln.

### **Schritt5**

Die Muscheln unter fließendem Wasser intensiv abbürsten und in wenig kochendes Salzwasser (gerade einmal bedeckt) 6 - 7 min. kochen lassen; nicht geöffnete sofort entsorgen. (Sehr wichtig)

### **Schritt6**

Aus den Geöffneten das Fleisch entnehmen, zunächst auf Küchenkrepp legen.

### **Schritt7**

Rundherum mit Mehl bestäuben und durch den Ausbackteig ziehen. 4 - 5 min. appetitlich goldbraun und kross frittieren, (180 ° C)

### **Schritt8**

auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt9**

Sc. Aoili Sauce:

### **Schritt10**

Die geschälten, grob geschnittenen Knoblauchzehen mit einem in Tl Salz in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten.

### **Schritt11**

(Hat man keinen Mörser zur Verfügung, dann den Knoblauch mit einem großen Fleischmesser auf einem Tranchierbrett verreiben)

### **Schritt12**

Danach alles mit den Eigelben, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen verrühren.

### **Schritt13**

Das Öl zunächst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl dazu geben.

### **Schritt14**

Darauf zu achten, dass die Aoili nicht die Bindung verliert, bis eine schöne cremige Konsistenz entstanden ist; noch einmal nach schmecken

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt16**

Die Muscheln möglichst heiß, appetitlich kross mit der Sc. Aoili Sauce, warmem Baguette oder Ciabatta, sowie einem Glas trockenem Rotwein servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** einfach lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/miesmuscheln-gebacken-griechische-art-sc-aoili-sauce/>