



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/14

---

**MOULES MARINIÈRE**

---

HOLEN SIE DIE FRANZÖSISCHE  
SONNE-UND-MEER-STIMMUNG  
ZU SICH NACH HAUSE.

---

Paul Ulrich AG

# WIE FRISCH AUS DEM MEER

# MOULES MARINIÈRE

**DIE SCHMACKHAFTEN MIESMUSCHELN IN WEISSWEIN  
MIT KRÄUTERN EINFACH ZUBEREITET.**

## Zutaten für 4 Portionen:

2,25 kg	Miesmuscheln
100 g	feine Gemüsestreifen von Rüeblī, Lauch und Sellerie (Julienne)
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Tasse gehackte frische Petersilie
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
4,5 dl	Weisswein
90 g	Butter, in Stückchen geteilt
1	Tomate, entkernt, gewürfelt
etwas	Petersilie, sehr grob gehackt

## Zubereitung

Vorbereitung: 35 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Die Miesmuscheln abbürsten. Die Bärte (das Büschel Fasern, das sich an jeder Muschelschale befindet) mit einem Messer abschaben. Geöffnete Muscheln und Muscheln mit zerbrochener Schale wegwerfen. Zur Seite stellen.

Die gehackte Zwiebel, die Hälfte der Petersilie, die Gemüsestreifen, Lorbeerblatt, Thymian, Weisswein und  $\frac{2}{3}$  der Butter in einem grossen Topf vermischen und aufkochen. Die Temperatur reduzieren und 2 Minuten weiterkochen. Muscheln hinzufügen und abdecken. 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muschelschalen geöffnet haben, nicht länger. Die Muscheln aus der Sauce nehmen und in Servierschalen anrichten. Ungeöffnete Muscheln nicht verwenden.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und auffangen. In den Topf zurückgeben. Die restliche Butter und Petersilie hinzufügen und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Über die Muscheln giessen, mit Tomatenwürfeln und Petersilie garnieren und sofort servieren.

Als Beilage eignen sich Weissbrot oder ein Kräutertbaguette (oder wie in Belgien Pommes frites).

Bon appétit!

Rezept von Mike Bodenmüller

Hotel Basel

Münzgasse 12, CH-4001 Basel

Telefon +41 61 264 68 00

[www.hotel-basel.ch](http://www.hotel-basel.ch)

**Paul Ullrich AG**  
Weine und Spirituosen