

# Miesmuscheln in Weiswein-Sauce



Geputzte Miesmuscheln vor dem Dampfgaren

## Muscheln

Miesmuscheln aus südlichen Ländern (Mittelmeerraum), sowie die aus Asien sind mit dem Hepatis-A Virus durchseucht. Die Zubereitung sollte also darauf abzielen, die Viren abzutöten (nicht lebende Organismen wie Viren kann man natürlich nicht töten, sondern nur in Zustände Überführen, in denen sie nicht mehr infektiös sind). Kern-Temperaturen von 70C für 3min. sind dafür ausreichend. Am einfachsten erreicht man diese, indem man die lebenden(!) Muscheln zuerst in einem Dampfgarer bei 100C erhitzt und sie damit ‚tötet‘. Hierbei öffnen sich die beiden Schalen relativ umgehend, so dass das Muschelfleisch dem 100C heißen Wasser-Dampf ausgesetzt ist.

Die Mutigen sparen sich diesen Schritt und schütten die Muscheln in den bereits kochenden ‚Weißwein-Fond‘ und kochen die Muscheln in selbigen für mindestens 10min. (siehe unten)

## Zutaten (für 3 Portionen)

2000g	Miesmuscheln, gesäubert, lebend
300ml	Weißwein
5	Schalotten, klein gewürfelt
5	Knoblauchzehen, klein gewürfelt
1	Chili-Schote rot, groß, Kerne entfernt, klein gewürfelt

## Zubereitung

- Die Muscheln unter Eis-KALTEM Wasser abbrausen und säubern (Seepocken abkratzen, Muschel-Bart entfernen). Alle geöffneten Muscheln, sowie solche mit Schalen-Defekten entfernen, den Rest abtropfen lassen und für 10min. bei 100C im gelochten Gastronorm-Behälter (Größe mindestens 4l, das Volumen der Muscheln vergrößert sich durch das Öffnen der Muscheln!) Dampfgaren.
- Die Schalotten in einem sehr weiten Topf (siehe unten) mit etwas Butter kurz anschmoren, dann Knoblauch und Chilis dazugeben. Sind die Schalotten und der Knoblauch leicht braun, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.
- Nur die geöffneten Miesmuscheln in den ‚Weißwein-Fond‘ geben, den Rest verwerfen, da diese Muscheln schon vor dem Dampfgaren tot waren!
- Mit dem Schöpflöffel vorsichtig ‚umheben‘, so dass möglichst keine der Muschelschalen bzw. deren Kanten bricht.
- Direkt aus dem Topf servieren.

# Miesmuscheln in Weiswein-Sauce



Miesmuscheln nach 10min. Dampfgaren

## Werkzeug

- Sehr weite Topf (mindestens 32cm Durchmesser, besser 36 oder gar 40cm) mit Deckel.
  - Der weite Topf ist nötig, da die Muscheln später möglichst schonend, also ohne Schalenbruch, gewendet werden sollen.
- Schöpflöffel, 8-10cm Durchmesser
  - Um beim Wenden unter die Muschelschicht zu kommen, ohne die Schalen zu beschädigen.

Am besten mit frischem Weißbrot servieren.  
Reichlich viel für 2 Personen, ausreichend für 3.