

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2019** ▪  
**„Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska**



**Merete Kristiansen**

**Miesmuscheln auf rheinische Art mit knusprigem  
Schwarzbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

- 1,5 kg frische Miesmuscheln
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Knollensellerie
- 250 ml trockener Riesling
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Gewürznelken
- 1 TL Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 25 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen und in Röllchen schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Knoblauch fein hacken und die Zwiebel in Streifen schneiden. Das Gemüse in einem großen Topf mit Butter und Öl kurz anrösten. Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner und Gewürznelke in einen Teebeutel füllen, zum Gemüse geben und salzen. 300 ml Wasser und den Riesling dazugeben und aufkochen lassen.

Die Muscheln verlesen und gründlich abspülen. In die stark siedende Flüssigkeit geben und für ca. 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.

Die Muscheln mit dem Gemüse im Weinsud in einer Schale servieren.

**Für das Schwarzbrot:**

- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 50 g gesalzene Butter
- Grobes Meersalz, zum Würzen

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Das Schwarzbrot rund ausstechen und mit Butter bestreichen.

Schwarzbrot im Ofen bei Grillfunktion toasten, so dass eine schöne Kruste entsteht.

Das Schwarzbrot mit dem Meersalz würzen und zu den Muscheln servieren.