

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



### Muscheln im Currysud

Zutaten für zwei Personen

**Für die Muscheln:**

500 g Miesmuscheln, abgebürstet und entbartet  
 1 Bund Suppengrün  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Baguette  
 200 ml Kokosmilch  
 1 Bund Koriander  
 ½ TL Currypulver  
 100 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle

Suppengrün waschen und in fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Gemüse und Zwiebel in Rapsöl anschwitzen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zum Gemüse geben. Einen Schuss Rapsöl dazugeben. Curry mit dem Gemüse anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Kokosmilch hinzugeben und mit Salz würzen. Chili waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Nach Geschmack zum Sud dazugeben.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Geöffnete Muscheln mit Schale zum Sud geben. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Sud geben. Baguette in Scheiben schneiden.



**Miesmuscheln** sind laut WWF idealerweise aus diesen Gebieten zu beziehen (Stand Mai 2022):

- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur (Leinenkultur)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak/Kattegat (IIIa), Nordsee (IVa) (Wildfang: Mit der Hand gesammelt)

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Baguette servieren.