

Rezept Muscheln mit Pastis

Zutaten:

4 kg Miesmuscheln
80 g Butter
0,2 l Weißwein (Typ Riesling)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
0,1 l Pastis
Pfeffer

Vorbereitung:

Petersilie waschen und Feinhacken.

Die Säuberung von Muscheln ist (leider) eine aufwendige Sache. Auf Sand mag kein Feinschmecker (seit Ihr doch alle) beißen (es knirscht sonderbar).

Zuallererst sollten die optisch beschädigten Muscheln entfernt werden. Eine sehr große Schüssel vorbereiten, in welche die Muscheln zugegeben werden können. Mit Wasser auffüllen. Nochmals Kontrolle nach anderem Meeresgetier. Gründlich alles vermischen und den gesamten Inhalt in ein Bassin ausschütten. Nun jede, einzelne Muschel von ihrem ‚Bart‘ entfernen (an diesen ‚Fäden‘ befestigen sie sich).

Klar, viel Arbeit, muss aber sein um ein optimales Gericht entstehen zu lassen. Die Schüssel mit allen ‚entbarteten‘

Muscheln wiederum mit Wasser auffüllen. Kräftig durchmischen (ich nehme dazu immer einen großen Kochlöffel).

Kurz stehen lassen und es zeigt sich, dass Sand sich am Boden der Schüssel ablagert. Ausschütten, erneut waschen, all dies solange, bis sich am Boden der Schüssel kein Sand mehr zeigt. Es ist geschafft! Stehen lassen. Falls auffallen sollte das den Muscheln Luftblasen entweichen sollten, keine Angst, es sind immer noch lebende Kreaturen.

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butter andünsten, dann die tropfnassen Muscheln zugeben.

Feingewiegte Petersilienbündel zugeben und gut Pfefferen.

Solange garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Die Muscheln durch ein Sieb geben und die Kochbrühe aufbewahren.

Dies um 1/3 einkochen, die Sahne zugeben.

Den Anisschnaps zugeben und alles gut aufkochen.

Abschmecken und servieren.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)