



Rezept TELEGRAPH #34

Moules gratinées persillades **Überbackene Miesmuscheln bretonische Art**

Zutaten:

200g Miesmuscheln in Weinsud gegart,
50g Butter,
2 Knoblauchzehen, geschält und grob zerteilt,
1 Schalotte, geschält und grob zerteilt,
1 kleiner Bund glatte Petersilie, gewaschen und trocken getupft,
Salz/Pfeffer/Piment d'Espelette - nach Geschmack,
2 EL Olivenöl, Abrieb von einer Limette, einige Spritzer Limettensaft,
2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Die erkalteten Muscheln öffnen und von einer Muschelhälfte befreien. Die andere Muschelhälfte mit dem Muschelfleisch nach oben auf eine feuerfeste Form platzieren.

Für die Petersilien-Butter alle Zutaten zusammen in einer Moulinette oder kleinen Mixer zusammen vermischen. Die Masse der Petersilien-Butter gleichmäßig auf die Muscheln verteilen und anschließend die Muscheln unter dem Grill im Backofen überbacken, bis sie leicht gebräunt sind.

Dazu passt wunderbar französisches Baguette und gesalzene Butter.

