

Gratinierte Grünschalenmuscheln mit Salat und Blitz-Brot

Zutaten für 2 Personen

Für die Muscheln:

- 6 Grünschalenmuscheln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Semmelbrösel
- 300 g geriebener Parmesan
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL milder Weißweinessig
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Krustentierfond
- 6 EL Olivenöl
- Salz

Für den Salat:

- 1 Eisbergsalat
- 1 Frisée Salat
- 1 Bund Rucola
- 1 Tomate
- 1 TL flüssiger Honig
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Balsamico-Essig
- 50 ml Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer

Für das Brot:

- 125 g Dinkelmehl
- 1 Würfel Hefe
- 100 ml Wasser
- 1 TL Grobes Salz
- 1 TL Kümmel
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit gesalzenem Weißweinessig, Krustentierfond und den Lorbeerblättern aufkochen lassen. Grünschalenmuscheln dazugeben und ca. 4 Minuten kochen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinhacken. Den entstandenen Sud mit Weißwein, Semmelbröseln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Parmesan vermengen. Die verbleibenden Muscheln damit füllen und mit Parmesan bestreuen.

Salate waschen, trocken schleudern und in eine Schale geben. Tomate klein schneiden und zum Salat geben. Aus Weißwein- und Balsamico-Essig, Olivenöl und Honig eine Marinade zubereiten. Diese mit

Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 200 Grad Umluft mit dem Pizzastein vorheizen.

Hefe in lauwarmes Wasser einrühren. Mehl, Salz und Kümmel dazugeben, zu einem Teig verkneten, ein Brot formen und an einem warmen Ort gehen lassen. Bei 250 Grad Grillfunktion das Brot für 25 Minuten in den Ofen geben.

Gratinierte Grünschalenmuscheln mit grünem Salat und Blitz-Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Dolores Gächter-Ritter

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. März 2017

Episode: Vorspeisen