



Miesmuscheln mit Kokosmilch aus dem Wok

Zutaten für 4-6 Portionen

- » 2 kg Miesmuscheln bester Qualität
- » einfaches Olivenöl
- » 2 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- » 3 Stängel Zitronengrass, äußere Blätter entfernt, in feine Scheiben geschnitten
- » 2 frische Chilischoten *rot oder grün, auch kombiniert*
- » 3 EL feingehackter frischer Ingwer
- » 2 Hand voll Koriandergrün, zerstoßen oder fein gehackt
- » 1 EL Sesamöl
- » Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 5 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- » Saft von 3 Limetten
- » 400 ml Kokosmilch aus der Dose

Zubereitung

Vorbereitung

1. Entferne die ungenießbaren Muscheln und dispose die, die sich bei Berührung nicht schließen.

Zubereitung

1. Erhitze einen großen Wok stark und füge einige Schuss Öl hinzu.

2. Schwenke die Muscheln kurz im Wok.

3. Gib die restlichen Zutaten, außer Limettensaft und Kokosmilch, dazu.

4. Mische die Muscheln unablässig bis sie sich öffnen.

5. Sortiere die Muscheln aus, die weiterhin geschlossen bleiben, und dispose sie.

6. Gieße den Limettensaft und die Kokosmilch in den Wok.

7. Bringe alles zum Kochen und serviere es sofort.