



Miesmuscheln mit Pernod & Liebstöckel

Zutaten für 2 Personen

- | | |
|---|---|
| » 2 kg frische Miesmuscheln | » 100 ml Fischfond oder leichter Gemüsefond |
| » 2 Schalotten | » 40–50 g kalte Butter |
| » 1 kleine Knoblauchzehe | » 80 ml neutrales Öl |
| » 1 kleine Handvoll Blätter vom Knollensellerie | » ½ Bio-Zitrone |
| » 5–8 Blätter Liebstöckel, frisch | » schwarzer oder weißer Pfeffer |
| » 200 ml trockener Weißwein | » eventuell etwas Salz |
| » 100 ml Pernod = 5 Schnapsgläser | |

Zubereitung

Vorbereitung

- Eine Schüssel im Backofen auf 60° Umluft aufheizen, um Muscheln warm zu halten.

Grünes Sellerie-Liebstöckel-Öl

1. Sellerieblätter und Liebstöckel grob schneiden. Mit dem Öl sehr fein mixen, bis ein intensiv grünes Öl entsteht.
2. Für eine restaurantartige Variante das Öl durch ein feines Sieb passieren. Ich würde allerdings einen kleinen Teil ungefiltert lassen – dadurch bekommt der Sud etwas mehr Kräutergeschmack.
3. Verhältnis: ungefähr 3 Teile Selleriegrün zu 1 Teil Liebstöckel. Liebstöckel soll unterstützen und nicht alles dominieren.

Muscheln vorbereiten

1. Muscheln gründlich waschen und Bärte entfernen. Beschädigte Muscheln aussortieren. Offene Muscheln kurz antippen; schließen sie sich nicht, ebenfalls entsorgen.
2. Schalotten sehr fein würfeln, Knoblauch fein schneiden.

Zubereitung

Muscheln mit Pernod öffnen

1. Etwas Öl in einem großen Topf stark erhitzen. Schalotten und Knoblauch kurz glasig anschwitzen.
2. Muscheln hineingeben und etwa 20–30 Sekunden kräftig durchschwenken.
3. Mit Weißwein ablöschen und anschließend 4 Schnapsgläser Pernod dazugeben. Deckel aufsetzen und die Muscheln etwa 3–5 Minuten kräftig dämpfen, dabei den Topf ein- bis zweimal schwenken.
4. Sobald die Muscheln geöffnet sind, herausnehmen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Muscheln im Ofen in einem nicht ganz geschlossenen Topf warm halten.

Den grünen Pernod-Sud machen

1. Den Muschelsud durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf gießen. Fisch- oder Gemüsefond dazugeben und kräftig auf etwa 150–180 ml reduzieren.
2. Jetzt die entscheidende Stelle:
Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise mit dem Stabmixer einarbeiten. Dadurch wird der Sud hell, cremig und leicht schaumig.
3. Dann noch 1 Schnapsglas Pernod hinzufügen. So bleibt das Anisaroma frischer und deutlicher als wenn der gesamte Pernod mitgekocht wird.
4. Etwa 2–3 EL Sellerie-Liebstockel-Öl kurz hineinmixen. Nicht völlig homogenisieren: Ein heller, schaumiger Sud mit kleinen intensiv grünen Öltröpfchen soll das Ergebnis sein.
5. Mit etwas Zitronenabrieb, wenigen Tropfen Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Salz erst ganz am Ende prüfen, denn der Muschelsud bringt normalerweise reichlich Salz mit.

Anrichten

1. Muscheln in eine große, eher flache Schale geben und den warmen grünen Pernod-Sud großzügig darum verteilen.

2. Darüber ein paar Tropfen des grünen Öls und einige sehr kleine, junge Sellerieblätter geben.

3. Dazu würde ich schlicht geröstetes Sauerteigbrot oder Baguette servieren – bei diesem Gericht ist der Sud fast genauso wichtig wie die Muscheln.