



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Teppichmuscheln mit Rouille und mariniertem Micro-Leaves-Salat (Vorspeise)

ZUTATEN:

1000 g Teppichmuscheln, küchenfertig
3 Knoblauchzehen, grob geschnitten
200 ml Weißwein, trocken
1,5 -2 Zitronen (Saft)
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 ml Olivenöl
Koriander

4 kleine Hände Micro-Leaves-Mischung aus:
Rucolakresse, Basilikumsprossen,
Minikapuzinerkresse, Minifrisee, Miniromana,
Brokolikresse, Rettichsprossen, etc. zum
Garnieren

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
4 Knoblauchzehen, geschält
Salz
1 EL Tomatenpüree, doppelt konzentriert
Cayennepfeffer
1 Tütchen Safranfäden, in ganz wenig
Weißwein eingeweicht

ZUBEREITUNG

In einem großen, breiten und flachen Topf das Olivenöl erhitzen. Eine große Wok-Pfanne oder ein Bräter ist auch sehr gut geeignet. Auf mittlerer Hitze den Knoblauch ohne Farbe anschwitzen. Die Teppichmuscheln, den Weißwein und den schwarzen Pfeffer zufügen. Bei starker Hitze anschwitzen. Wenn der Wein zu kochen beginnt die Hitze reduzieren und den Topf mit passendem Deckel abdecken.

Langsam dünsten, bis sich die Muscheln öffnen. Den Topf ab und zu mit drehenden Bewegungen vorsichtig durchrütteln, damit die Muscheln gleichmäßig garen. Den Zitronensaft und den Koriander zufügen. Nochmals gut durchschütteln und dann auf ein Blech abschütten. Mit einem Tuch abgedeckt abkühlen lassen und dann rasch das Muschelfleisch auslösen. Mit Kochfond bedeckt zur Seite stellen.

Die mehligten Kartoffeln mit den Knoblauchzehen weich kochen und durch die Kartoffelpresse geben. Mit Olivenöl und dem Muschelfond und etwas Tomatenmark cremig rühren und mit Cayennepfeffer spitz abschmecken. Den eingeweichten Safran einrühren.

Den Microsalat mit Zitronensaft und Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.



hr1-DOLCE VITA

Anrichten:

Von der Kartoffelcreme einen Streifen auf den Teller ziehen und das lauwarme Muschelfleisch saftig darauf verteilen. Mit dem mariniertem Mikrosalat garnieren und mit Brot servieren.