

Muscheln vom Blech + Knoblauch-Baguette

Zutaten:

2,5 kg Greenshell oder andere Muscheln
3 große Möhren
300 g Porree
1 rote Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 großer Apfel
50 g Butter
350 ml Cidre brut
2 TL Currypulver
Salz, Pfeffer
2 EL ÖL
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Muscheln in kaltem Wasser waschen und bis zur Verwendung kalt stellen. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls würfeln. Porree putzen und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin 3 Minuten farblos andünsten. Apfelstücke, Currypulver und Cidre dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. kochen.

Muscheln auf ein Blech geben, den Sud darüber geben, mit etwas Öl beträufeln und alles im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 Min. (die Muscheln müssen sich öffnen) garen. Die Petersilie vor dem Servieren darüber streuen.

Dazu passt **Knoblauch-Käse-Baguette:**

Ein Baguette je einmal längs und quer halbieren. Die Baguette mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im 180° warmen Ofen kurz backen. Herausnehmen, mit 1 gepellten Knoblauchzehe kräftig einreiben. 150 g Pecorino dünn darüber hobeln und im Backofen gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Warm servieren.