



● Muscheln mit Indischem Relish

Dieses Gericht eignet sich als **Vorspeise** und als **Hauptspeise** für 4 Personen

500g	Miesmuscheln
500g	grosse Venusmuscheln
2	Knoblauchzehe
2	Frühlingszwiebeln
1	Bund glatte Petersilie
1	Zitrone
5 EL	Olivenöl
100 ml	Sahne
100 ml	Gemüsebrühe
Salz	und Pfeffer aus der Mühle
1-2 Gläser	Indisches Relish

Muscheln waschen, dabei offene o. kaputte aussortieren und wegwerfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Blattpetersilie waschen, trockenschütteln, zupfen und grob hacken. Zitrone waschen und vierteln. Das Olivenöl in einem mittelgroßem Topf erhitzen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und die Muscheln hinzugeben, kurz umrühren und mit Gemüsefond ablöschen. Den Topf zudecken und die Muscheln darin 8 Minuten garen, bis alle Muscheln aufgegangen sind. Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen. Muschelsud mit Indischem Relish kurz einmal aufkochen, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmte Suppenteller verteilen, mit Petersilie und einem Stück Zitrone servieren. Dazu passt am besten ofenwarmes Baguette.

Wir trinken am liebsten einen gut gekühlten Chardonney zu den Muscheln.

