

Muscheln "Don Alfredo" mit Sauce Livornese



Zutaten für vier Personen:

2 kg frische Miesmuscheln
Baguette

Muschelfond:

400 ml Fischfond
400 ml trockener Weißwein
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/3 TL Chiliflocken

Sauce Livornese:

siehe eigenes Rezept #2162, zu finden auf Artedy unter Grundrezepte, warme Saucen.

1. Nur geschlossene oder sich schließende Muscheln verwenden, offene wegwerfen.

2. Muscheln einzeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, Muschelbart mit einem geeigneten Messer entfernen. 15 Minuten in kaltes Wasser legen, damit sie sich reinigen. Die Muscheln dann nochmals mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

3. In einer größeren beschichteten Pfanne etwas Fond angießen, stark erhitzen, Muscheln portionsweise einlegen und bei geschlossenem Deckel Muscheln jeweils 7-10 Minuten dünsten, bis sie

sich geöffnet haben. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren.

4. Jeweils etwas von der Sauce Livornese dazugeben und erhitzen. Mit Kräutern und eventuell noch etwas Chilisalz würzen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Muschelfond:

1. Weißwein zunächst auf die Hälfte einreduzieren.
2. Fischfond, Lorbeerblätter und Pfefferkörner sowie etwas Salz zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner wieder entfernen.

Hinweise:

Die Sauce Livornese macht man am besten schon am Vortag, sie braucht etwas länger.

Rezeptanregung: Koch Don Alfredo auf der Uferpromenade in Herrsching am Ammersee, 21. Oktober 2012.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung 50 min, Gesamtzeit 90 min, Vorspeisen, Hauptspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023