



Miesmuscheln in Kokos-Senf-Sauce mit Knoblauchbrot

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

5	Aufbackbaguette	10 kg	Miesmuscheln
5 EL	Dijonsenf	600 g	Schalotten
60 g	Knoblauch	150 ml	Weißweinessig
45 g	rote Chilis	300 g	Kokoscreme
500 ml	Kokosmilch	80 ml	Olivenöl
	Kokosöl	2,5 EL	schwarze Senfkörner
5 EL	Currypulver	1,5 EL	Kurkuma
1,5 EL	Chilipulver		

Zubereitung

Die Miesmuscheln wässern und putzen.

Die Schalotten putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Chilis entkernen und in Scheiben schneiden.

Schalotten und Chilis mit Gewürzen und Senf in Kokosöl in einem großen Topf anbraten. Die Muscheln hinzufügen. Nach kurzer Zeit mit Weißweinessig ablöschen und mit Kokoscreme und Kokosmilch auffüllen. Abdecken und kochen lassen bis die Muscheln sich öffnen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und hacken und mit Olivenöl pürieren.

Die Baguettes in Scheiben schneiden und mit Knoblauchöl einpinseln. Die Baguettescheiben bei 180°C im Ofen ca. 6 - 7 Minuten aufbacken.

Die Muscheln in tiefen Tellern portionieren und mit Brotscheiben servieren.

Miesmuscheln in Kokos-Senf-Sauce mit Knoblauchbrot

Stand 04.05.2021