Muscheln mit Gorgonzola

Besondere Empfehlung / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	15min	10min

Hallo! Wir machen uns an die Zubereitung eines Gerichts, das nicht sehr bekannt, aber dennoch absolut köstlich ist: Meeresmuscheln, die mit einer cremigen Blauschimmelkäsesauce serviert werden. Dieses Rezept ist an den europäischen Küsten sehr beliebt, wo es mit verschiedenen Arten von Blauschimmelkäse zubereitet wird. Ich habe mich hier für den italienischen Gorgonzola entschieden, da sein leicht fruchtiger Geschmack, der milder ist als beispielsweise der von Roquefort, sich gut für diese Zubereitung eignet. Dieses Rezept ist nicht nur eine köstliche Mahlzeit, sondern auch schnell und einfach zuzubereiten, sodass es auf deiner Liste einen Spitzenplatz einnimmt, falls du Meeresfrüchte magst.

Liste des ingrédients

Für die Miesmuscheln

2 kg Muscheln (am besten Bouchots)

1 Zwiebel

1 Stange Sellerie

1/2 Karotte

1 Knoblauchzehe

1,5 dl trockener Weisswein

Butter

Für die Sauce

250 g junger Gorgonzola

3,5 dl flüssiger Rahm

Pfeffer aus der Mühle

Étapes de préparation

1

Die Miesmuscheln gut waschen und von eventuellen Algen und Verunreinigungen befreien, falls du das noch nicht getan hast. Die Zwiebel, den Sellerie und die Karotte fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und grob zerdrücken.



2

Ein Stück Butter in einem grossen Schmortopf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit dem Weisswein ablöschen, die Miesmuscheln dazugeben und zudecken. Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen, dabei zwei- bis dreimal umrühren, bis alle Muscheln geöffnet sind.



3

Für die Sauce den Käse und die Sahne bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen und anschliessend mit einem Stabmixer oder durch ein feines Sieb pürieren, um eine glatte, homogene Sauce zu erhalten.



4

Zum Servieren den Muschelsud abgiessen (hebe ihn auf, um die Brühe zu trinken, sie schmeckt hervorragend) und die Muscheln mit der Sauce mischen, entweder ganz oder halb geöffnet wie auf dem Foto. En Guete!

