

# Miesmuscheln in Riesling-Sud mit Rucola-Rote-Beete-Gurke-Salat



Lecker in Riesling gegart

Miesmuscheln sind Produkte für die kalte Jahreszeit. Denn sie reagieren auf Hitze sehr empfindlich und überstehen daher manchmal lange Transportwege nicht. Dies insbesondere, wenn sie von der Atlantikküste oder dem Ärmelkanal aus Frankreich geliefert werden. Transporte von den Muschelbänken an der Nordsee nach Hamburg sollten sie eventuell besser überstehen. Aber so gibt es diese Meeresfrüchte eben vorwiegend saisonal in der kalten Jahreszeit.

Ich kenne drei Vorgehensweisen, wie man Miesmuscheln zubereiten kann. Entweder man gart sie mit sehr kleingeschnittenem Gemüse in einem Gemüsesud. Oder man gart sie in einer Tomatensauce auf italienische Art, eventuell sogar mit Pasta. Oder man gart sie in Weißwein.

Also mögliche vierte Variante fällt mir noch ein, dass man sie auch in einer Hummer-Sauce garen kann, die man aus Hummerbutter zubereitet.

Bei diesem Rezept wähle ich Variante drei mit einer guten Menge Riesling. Ich verwende nichts weiter hinzu, also kein Gemüse oder ähnliches. Die Muscheln werden beim Garen einfach noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Dazu gibt es einen frischen Salat aus drei Hauptzutaten, nämlich Rucola, Rote Beete und Salatgurke.

Das Dressing dazu bereite ich klassisch aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und einem Päckchen Salatkräuter zu.

Schon hat man ein frisches, sehr schmackhaftes Gericht, das eigentlich jedem mundet.

Für 2 Personen

- 2 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 1 kg)
- 125 g Rucola (1 Packung)
- 1 gegarte Rote Beete
- $\frac{1}{2}$  Salatgurke
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Salatkräuter
- Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Frischer Salat mit drei Zutaten

Rote Beete und Salatgurke putzen und in kleine Würfel schneiden.

Rucola, Rote Beete und Gurke in eine Salatschüssel geben.

Mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und den Salatkräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben und alles gut vermischen.

Riesling in einem großen Topf erhitzen.

Muscheln unter kaltem Wasser abspülen.

In den kochenden Riesling geben und zugedeckt 5 Minuten garen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Muscheln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei kleinen Schalen anrichten und dazu servieren.

Guten Appetit!