



Pikante Miesmuscheln

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1 Die Miesmuscheln etwa 30 Minuten in kaltes Wasser legen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen.
- 2 Gemüse bestehend aus Karotten, Petersilienwurzel schälen und in feine Julienne schneiden. Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebel und Zitronengras in feine Scheiben bzw. Ringe.
- 3 Das Sesamöl in einem großen Topf erhitzen und nach und nach das Gemüse anschwitzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit der Kokosmilch auffüllen, dann Kaffir- Blätter und Chili zugeben, alles einmal aufkochen lassen.
- 4 Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Die Muscheln in die Gemüse- Kokosmilch Mischung geben und 8-10 Minuten mit Deckel garen.
- 5 Während der Kochzeit den Koriander hacken und die Limetten auspressen. Am Ende der Kochzeit etwas Fond aus dem Topf nehmen und mit der Sojasahne mit dem Mixer aufschäumen.
- 6 Den Limettensaft über die Muscheln geben, dann die Sahnemischung und abschließend mit Koriander bestreuen.

Zutaten

2kg	Miesmuscheln	3stk.	Zitronengras	3EL	Sesamöl
400ml	Kokosmilch	2stk.	Chilischoten scharf	2stk.	Limette
1Bund	Suppengemüse	5stk.	Kaffir Limettenblätter	150ml	Sojasahne
1Bund	Koriander	2stk.	Ingwer	100ml	Weißwein
2stk.	Frühlingszwiebeln	2stk.	Knoblauchzehen		

Kochen mit **ANIXE**



Gratinierte Austern

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Das grobe Meersalz auf einem Backblech verteilen, damit die Muschelschalen später nicht kippen und ihr wertvolles Innere verlieren.
- 3** Anschließend den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Die Petersilie und den Thymian kurz abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.
- 4** Von der Zitrone 0.5 TL Schale fein abreiben. Den Zitronenabrieb mit dem Paniermehl vermischen. Die Zitrone anschließend in 8 Schnitze schneiden.
- 5** Nun die Austern öffnen, den oberen, flachen Teil der Schale entsorgen und das Wasser aus den unteren Schalen durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
- 6** Die Austern auf dem vorbereiteten Backblech leicht in das Salz Bett drücken. Den Knoblauch, die gehackten Kräuter und das Olivenöl zum aufgefangenen Austernwasser geben und gut verrühren.
- 7** Auf jede Auster 1 TL der Knoblauch-Kräutersauce träufeln und jeweils 1 TL vom Zitronen-Paniermehl darüber streuen.
- 8** Das Blech anschließend in den heißen Backofen schieben und die Austern etwa 10 Minuten überbacken. Mit Zitronenschnitzen und frischem Weißbrot servieren.

Zutaten

1stk	Knoblauchzehe	12stk	Austern
2EL	Olivenöl	1stk	Bio Zitrone
4stk	Petersilie	1kg	Meersalz
4EL	Paniermehl		
2stk	Thymian		