

Brigitte**Miesmuscheln mit Pommes frites****Fertig in:** 1 Stunde 15 Minuten**Pro Portion:** Energie: 1140 kcal, Kohlenhydrate: 57 g, Eiweiß: 57 g, Fett: 76 g**Zutaten für 4 Portionen****Mayonnaise**

- 2 Eigelb (ganz frisch)
- 1 EL Pastis (franz. Anisschnaps, ersatzweise 1 EL Zitronensaft)
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 150 Milliliter Sonnenblumenöl
- 125 Gramm Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 2 Zweige Estragon

Fritten

- 1 Kilogramm Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Liter (Frittierfett, am besten Erdnussöl)
- Meersalz

Muscheln

- 2 Kilogramm Miesmuscheln (ganz frisch)
- 1 Bund Suppengrün (300 g)
- 1 Fenchelknolle (200 g)

Zubereitung**Für die Mayonnaise**

1. Eigelb, Pastis (oder Zitronensaft) und Senf in einen hohen Mixbecher geben. Öl langsam und in dünnem Strahl dazugießen, dabei mit einem Stabmixer unterarbeiten, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
2. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und eventuell Pastis abschmecken. Estragon abspülen, trocken tupfen, die Blättchen fein hacken und unter die Mayonnaise rühren.

Für die Fritten

3. Kartoffeln schälen, abspülen und in Spalten schneiden; per Hand mit einem großen Messer oder – einfacher – mit einem Frittenschneider.
4. Das Frittierfett in einem Frittierpfopf/einer Fritteuse auf 120 Grad erhitzen (ohne Thermometer: Wenn von einem auf den Topfboden getauchten Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen, ist es zu heiß, also runterschalten). Die rohen Kartoffeln sehr gut trocken tupfen und portionsweise ins heiße Fett geben.
5. Kartoffeln etwa 6–8 Minuten darin vorgaren bzw. frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Fritten nochmals etwa 5–6 Minuten bei 170 Grad knusprig frittieren (steigen vom Holzlöffel Bläschen auf, ist die Temperatur perfekt) und salzen.
6. Die Muscheln gut unter fließend kaltem Wasser abbürsten, dabei die „Bärte“ mit einem Messer herausziehen. Alle offenen und beschädigten Muscheln aussortieren und nicht weiterverwenden.
7. Suppengrün und Fenchel putzen, abspülen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
8. Butter in einem sehr großen Topf erhitzen. Fenchelsaat, Gemüse, Schalotten und Knoblauch kurz andünsten. Etwas salzen, Wermut, Weißwein, 150 ml Wasser dazugießen, alles aufkochen lassen.



Foto: Thomas Neckermann

17.2.2021

- 80** Gramm Schalotten
- 2** Knoblauchzehen
- 30** Gramm Butter
- 1** TL Fenchelsamen
- 50** Milliliter (Wermutwein, ersatzweise Wasser mit etwas Zitronensaft)
- 150** Milliliter Weißwein

Miesmuscheln mit Pommes frites | BRIGITTE.de

- 9.** Muscheln zum Gemüse in den Topf geben. Zugedeckt und bei starker Hitze etwa 8 Minuten dünsten. Dabei den Topf immer wieder schwenken, bis die Muscheln geöffnet sind. Muscheln, die sich beim Kochen nicht geöffnet haben, nicht verwenden.
- 10.** Muscheln in Schalen oder tiefen Tellern anrichten. Den Kochsud abschmecken und mit den Muscheln servieren. Dazu Mayonnaise und Pommes frites servieren.