

Miesmuscheln „Nizza Style“ & Sauvignon Blanc

Rezepttipp von Didi Maier

Zutaten (für 4 Personen)

8 EL Olivenöl
2 kg frische Miesmuscheln, gereinigt
600 ml Noilly Prat oder trockenen Weißwein
2 Stk. weiße Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Knolle Fenchel, ganz klein würfelig geschnitten
2 Karotten, ganz klein würfelig geschnitten
1 Chilischote
600 g frische Tomaten, klein würfelig geschnitten
400 ml Gemüsebrühe
2 Handvoll Petersilie, gehackt
etwas Zitronenthymian, gehackt
2 Zitronen, Saft

Zubereitung

Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Miesmuscheln dazugeben und ebenfalls kurz durchschwitzen. Fenchel, Karotten und Chili beigegeben. Mit Noilly Prat ablöschen. Mit einem Deckel den Topf verschließen. Ca. 2 Minuten gut erhitzen. Danach mit Gemüsebrühe aufgießen und erneut ca. 3 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Alle geschlossenen Muscheln bitte aussortieren! Die Tomatenwürfel und Kräuter erst kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Zitronensaft beträufeln.

TIPP: Die Muscheln nicht zu lange kochen, da sie sonst zäh werden. Wenn alle Muscheln geöffnet sind, sind sie gar. Statt frischen Tomaten kann man auch bestens eingelegte Schmortomaten verwenden. Das gibt extra mediterranen Flair.



Waltraud Scharnagl,
Weinexpertin
weinwelt.at

MEINE EMPFEHLUNG

Muscheln bringen immer einen Hauch Meeresluft nach Hause. Als Begleiter brauchen sie einen frischen, mineralischen und trockenen Weinpartner. Nizza Style meint, dass mediterrane Gemüse im Gericht eine große Rolle spielen. Ein „Couple parfait“ wird es in der Verbindung mit einem steirischen Sauvignon Blanc. Die Rebsorte geht wie kaum eine andere harmonisch Seite an Seite mit Fenchel, Tomate und Co.



Krispel Sauvignon Blanc
Vulkanland Steiermark DAC 2018

0,75 l, Steiermark, Vulkanland
frisch & fruchtig

10⁹⁹



Nr. 2020001663125