

GRATINIERTE MIESMUSCHELN

mit frischem Baguette

ZUTATEN (2 Personen)

1 kg große Miesmuscheln
(70-80 Stück)
6 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 g Semmelbrösel (am besten vom Bäcker oder selbstgemacht)
100 ml Milch
75 g frisch geriebener Parmesan
2 Bio-Zitronen

Für das Baguette:

400 g Weizenmehl (405)
1½ TL Salz
1 Prise Zucker
¼ Würfel frische Hefe
270 ml lauwarmes Wasser
etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Alexandra oder Frau Reiner
Kaufmännische Leiterin

ZUBEREITUNG

Für das Baguette Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln und lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2h ruhen lassen. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf 230 Grad (Umluft: 210 Grad) vorgeheizt ist. Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

Miesmuscheln säubern, Verunreinigungen und Härte entfernen. Die leere Muschelhälfte entfernen und die Hälfte mit dem Fleisch in einer Ofenform anordnen.

Die Semmelbrösel, Olivenöl, zerdrückte Knoblauchzehe, Milch, Käse und ein paar Tropfen Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie unterheben. Die einzelnen Miesmuscheln mit einem Löffel dieser Füllung bestreichen und einige Minuten bei 180°C im Ofen backen, bis sich eine Kruste an der Oberfläche der Füllung bildet.



©Adobe Stock/#44678097