

Gote kocht Miesmuscheln japanisch

Zutaten für 2 Personen

- 1 kg Muscheln
- 100 ml Sake (Reiswein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 500 g grüne Bohnen
- 2 Esslöffel weißer Sesam
- 2 Esslöffel Sojasauce
- Salz, Pfeffer, Öl, Zitronensaft

Zubereitung

- Muscheln in viel kaltem Wasser gründlich waschen, dann die nicht geschlossenen wegwerfen.
- Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Rosmarinzweig in etwas Öl andünsten,
- mit dem Sake ablöschen und aufkochen.
- Muscheln dazu geben und bei großer Hitze im geschlossenen Topf zum Kochen bringen.
- Sobald der Sud richtig durchkocht, gehen die Muscheln auf und sind dann sofort gar, das ist eine Sache von 2 Minuten.
- Abkühlen lassen und Muschelfleisch aus den Schalen lösen, nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.
- Die geputzten Bohnen halbieren und in gesalzenem Wasser fünf Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.
- Muschelsud mit Sojasauce verquirlen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.
- Bohnen mit den Muscheln im Sud heißwerden lassen,
- zum Schluss den Sesam unterheben.
- Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Helmut Gote