FINGERFOOD & SNACKS

ZUTATEN

- Miesmuschelfleisch (Art.-Nr. 915649)
- Aioli-Sauce (Art.-Nr. 940634)
- Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577)
- Steakhouse Pommes frites
- Mehl
- Salz
- Ei
- Paniermehl
- Öl

Nice to know:

Wir kennen zwei Arten von Moules frites: Moules frites oder Moules et frites (dt.: Miesmuscheln mit Pommes frites) sind ein in Belgien und Nordfrankreich populäres Gericht. Diese bisweilen als Nationalgericht der französischsprachigen Gebiete Belgiens betrachtete Speise ist in vielen dortigen Restaurants erhältlich und besteht aus frischen, zumeist im Topf kredenzten Miesmuscheln in Gemüsesud, die mit Pommes frites serviert werden.

MOULE FRITES

mit zweierlei Dip

ZUBEREITUNG

Die Muscheln zunächst unter fließend Wasser abbürsten und dabei bereits geöffnete Muscheln, die sich nicht mehr schließen, wegwerfen.

In einem großen Suppentopf Wasser sprudelnd aufkochen und etwas Meersalz zufügen. Muscheln in das kochende Wasser geben, einen Deckel auflegen und den Topf mehrmals rütteln. Die Muscheln sollten sich nach 5-8 Minuten geöffnet haben. Falls dann noch einige Muscheln geschlossen sind, diese aussortieren und wegwerfen.

Die geöffneten Muscheln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Das Muschelfleisch herauslösen. Drei Panierschalen bereitstellen. In die erste Schale Mehl füllen, in der zweiten Schale ein mittleres Ei verquirlen und Paniermehl in die dritte Schale füllen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Muscheln zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden und in der Pfanne kurz hellbraun anbraten.

Parallel die Pommes in der Fritteuse zubereiten und zusammen servieren.