

Miesmuscheln, grünes Curry, Thaibasilikum

A. Schmaus



Rezept für 4

Zutaten

- 1 kg Miesmuscheln
- 1 l Kokosmilch
- 1 Bund Thaibasilikum
- 50 g Ingwer (schälen und grob schneiden)
- 10 Limettenblätter
- 4 Stangen Zitronengras (andrücken und klein schneiden)
- 2 kleine rote Chilis (halbieren und Kerne herausnehmen)
- 1 Bund frischer Koriander
- 2 EL grüne Currypaste
- 5 EL Sesamöl geröstet
- 2 Schalotten (geschält & grob geschnitten)
- 60 ml Noilly Prat oder weisser Vermut
- 3 Limetten



Zubereitung

Miesmuscheln waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten bei milder Hitze in Sesamöl glasig schwitzen, dann die grüne Currypaste hinzugeben und nochmals ca. 3 Minuten langsam rösten. Dann Zitronengras, Ingwer und Chili hinzugeben und nochmals eine Minute mitrösten. Nun mit Noilly Prat ablöschen und diesen komplett einkochen lassen, anschliessend mit Kokosmilch auffüllen und die Limettenblätter, die Koriander und Thaibasilikumstiele hinzugeben. Das Ganze nun ca. 1 Stunde bei milder Hitze köcheln lassen und im Anschluss abpassieren. Den Curryfond abschmecken mit Salz, Limettenschale und frischem Limettensaft. Die Muscheln in Sesamöl bei hoher Hitze kräftig anschwitzen, die Hälfte des Korianders und des Thaibasilikums hinzugeben und mit dem grünen Curry aufgiessen. Nun mit dem Topf in den auf 100 Grad Dampf vorgeheizten Combi-Steam MSLQ geben und 9 Minuten garen. Alternativ ist auch 6 Minuten Dämpfen bei 100 Grad mit Powergaren Stufe 4 möglich. Die Muscheln mit dem Fond servieren und mit Koriander und Thaibasilikum ausgarnieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

9 Minuten | Dämpfen 100 °C