



MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE
Miesmuscheln in Weißweinsud



Zutaten für 4 Personen:

- 1.600 g frische Miesmuscheln
- 60 g Zwiebel, fein geschnitten
- 50 ml Weißwein (z.B. Veltliner)
- 120 g Butter
- gehackte Petersilie
- Savarak-Pfeffer

Zuerst den Bart der Muscheln entfernen. Dann mit einer Bürste gründlich waschen, so, dass sie von Kalk, Schmutz und den mitunter anhaftenden kleinen Muscheln gesäubert sind. Geöffnete Muscheln nicht verwenden. Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen, die Miesmuscheln dazugeben und durchschwenken, bis die Muscheln beginnen sich zu öffnen. Dann mit Weißwein ablöschen. Den Miesmuschelfond ein wenig einreduzieren lassen (aber nicht zu lange, sonst wird er zu salzig) und mit kalter Butter montieren. Vor dem Anrichten die gehackte Petersilie darüber streuen, Pfeffer aus der Mühle darüber reiben und am besten in tiefen Tellern mit frischem Weißbrot servieren. Rezepte von Denis König, Küchenchef im *Le Salzgries*




zenlokale in Paris oder der Provence.

Mittlerweile machen wir uns an die Zubereitung der Taschenkrebssuppe. Dieses knackige Kerlchen sollte man beim Fischhändler übrigens vorbestellen, damit man es auch wirklich frisch zur Verfügung hat. Zwiebel schälen, Knoblauch, ein bisschen Gemüse und viel frische Kräuter à la Thymian und Rosmarin. Der Krebs wird zerkleinert, alles zusammen angebraten und schließlich aufgegossen. Mit Wasser und je einem Liter Obers und Milch. Und dann? Köcheln lassen, köcheln lassen und noch mal köcheln lassen. Am besten so zwei bis drei Stunden, das bekommt dem Krebs am besten (die exakte Zubereitung siehe Rezept).

Als dritten Gang gibt es dann noch einmal Schalengetier. Miesmuscheln ganz genau. Dafür wird erst einmal ein wenig von jenem unvergleichlichen Anis-Fenchel-Lakritze-Trunk namens Pastis eingeschenkt und wir bekommen Französisch-Nachhilfe: „In Südfrank-

reich trinkt man ihn mit viel Wasser, im Norden mit wenig.“

Die Meeresfrüchte, die hier im *Le Salzgries* verarbeitet werden, stammen übrigens allesamt aus der Bretagne, das Olivenöl importiert Denis König eigens aus der Provence. „Wir sind die Einzigen, die es in Österreich haben.“ Dann werden die Muscheln zubereitet – genial einfach und einfach genial. Zum Schluss noch ein wenig Petersilie darüber und frisches Baguette-Weißbrot („Auch das wird eigens für uns hergestellt!“) dazu. Und dann lehnen wir einfach in der Küche rum und genießen. Den Geschmack des Meeres, einen guten Weißen, Frankreich – und den Rest vom Nachmittag eines Tages, der wirklich gut zu einem war ... 

Le Salzgries

Wien 1., Marc-Aurel-Straße 6

T: 01/5334030

www.le-salzgries.at

ES DARF AUCH EIN
ÖSTERREICHER SEIN ...

„L SOPHIE“: FRIENDLY GRÜNER VELTLINER 2004

Mehrheitlich aus dem Kremstal stammen die Trauben für diesen Veltliner. Fruchtig, würzig, weich und klassisch, macht er sich hervorragend zu Muscheln und Krustentieren. Der Name steht übrigens für die gelungene Ko-Produktion von Vater L(aurenz Moser) und Tochter Sophie.
€ 7,99 bei Wein & Co.

„*Z*erführerisch wie immer.

Der einzigartige Geschmack von Amicelli!„



Schokolade erleben.