

Hauptgericht

Miesmuscheln mit Limette, Zitronengras und Koriander

Zutaten:

0.6 kg Miesmuscheln
1 St. Chilischote rot
2 St. Zwiebeln, rot
2 Stängel Zitronengras
2 St. Limette
1 Bund Koriander
40 ml Sesamöl
500 g Dashi Kombu
100 ml Sojasauce
20 ml Fischsauce

Zubereitung:

Die Muscheln in kaltem Wasser waschen und den Bart entfernen. Kaputte oder offene Muscheln aussortieren. Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Chili längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Zitronengras klopfen und danach fein hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Die Limetten abreiben, danach auspressen. Den Koriander fein hacken. Sesamöl in einem großen, breiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, Zitronengras und Zwiebel dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Danach mit Dashi, Sojasauce, Fischsauce und Limettensaft aufgießen und aufkochen. Die Muscheln dazugeben und zugedeckt ca. 3-4 Minuten kochen. Danach ungeöffnete Muscheln aussortieren, und den Rest in einer Schüssel anrichten und mit Koriander und Limettenabrieb bestreuen.