

Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Gratinierte Miesmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

500 g große, gegarte Miesmuscheln
Concassée von 2 Tomaten
4 getrocknete Tomatenfilets
1 Knoblauchzehe
3 EL Parmesan
2 EL Olivenöl
4 Zweige Estragon
3 EL Panko
Feines Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Tomaten sehr fein hacken. Panko in einer Pfanne mit Olivenöl unter Rühren goldgelb anbraten. Tomatenfilets, Concassée, Knoblauch, Estragon, Parmesan, Panko und das Olivenöl gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die leere Muschelschale entsorgen. Die andere Muschelhälfte auf eine mit grobem Meersalz belegte Auflaufform setzen. Die Parmesan-Panko Mischung darauf verteilen und etwa 5-10 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.