



| Kerner's Köche – Menü am 20.01.2018 |
Mit Meta Hildebrand, Christian Lohse, Alexander Kumptner, Cornelia Poletto



Vorspeise: Meta Hildebrand

Miesmuscheln in Lemongras-Vanille-Sud

Zutaten für 2 Personen

Für die Muscheln: Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausholen.

Für den Lemongras-Vanille-Sud: Die Zitronengrasstangen mit dem Pfannenboden zerquetschen und einmal halbieren, so kommt das Aroma besser zur Geltung.

2 EL Olivenöl
½ gehackte Zwiebel
2 Stängel Zitronengras
3 Limettenblätter
1 Vanilleschote
100 ml Kokosmilch

Die Zwiebeln mit dem Zitronengras, den Limettenblättern und der ausgekratzten Vanilleschote in Olivenöl in einem großen Topf andünsten. Anschließend die Muscheln, das Mark der Vanilleschote und die Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Gut durchrühren.

Die Muscheln aus dem Sud nehmen und in Schalen anrichten. Den Sud darüber geben. Wer es sämiger mag, kann den Sud noch einreduzieren lassen und erst dann über die Muscheln geben.