

## GEFÜLLTE MIESMUSCHELN AUF KARTOFFELCREME



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Etwas natives Olivenöl extra zusammen mit dem Knoblauch und gehackter Petersilie in einer Pfanne erhitzen, dann die Miesmuscheln dazugeben und sie bei guter Hitze garen, bis sie offen sind. Den Fischfond Menù in der Garflüssigkeit der Miesmuscheln auflösen und nach Packungsanleitung mit Wasser verlängern, um 1.070 g Fischbrühe zu erhalten. Die Kartoffelflocken und etwas natives Olivenöl extra dazugeben und zu einer Creme verrühren. In der Zwischenzeit das Paniermehl in einem Topf in Öl anrösten, mit dem Senfpesto, den Tomaten und gehackter Petersilie aromatisieren. Die geöffneten Muscheln mit dieser Mischung füllen. Die Kartoffelcreme auf Tellern anrichten und die gefüllten Miesmuscheln daraufsetzen. Mit frisch geriebenem Pfeffer bestreuen und mit ein wenig Fenchelgrün und kaltem nativem Olivenöl extra garnieren.

### Menù-Zutaten

140 g Fiocchi - PC0  
20 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7  
20 g Tutto Sole - UA1  
50 g Pane grattugiato senza glutine - 7028  
n.B. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n°30 Miesmuscheln  
50 g Paniermehl  
2 Knoblauchzehen  
n.B. Petersilie  
n.B. Pfeffer  
n.B. Fenchelgrün