

GEFÜLLTE MIESMUSCHELN AUF KARTOFFELCREME



Menù-Zutaten

- 140 g Fiokki - PC0
- 20 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7
- 20 g Tutto Sole - UA1
- 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

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.