

## Mejillones gratinados (überbackene Miesmuscheln)

Spanien (für 4 Personen, falls min. 6 verschiedene Tapas serviert werden)

### Zutaten:

- ca. 16 Miesmuscheln
- 25g Brotkrumen
- 1 handvoll frische Petersilie
- 1 handvoll frischer Oregano
- ca. 3 Esslöffel Olivenöl
- 1dl Weisswein
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zitrone

### Vorbereitung:

- Die Muscheln mit Bürste oder von Hand reinigen und herausstehende Härte rausziehen.
- In einer grossen Pfanne (nur 1 Lage Muscheln) die Muscheln im wenig Weisswein dämpfen, bis sie aufgehen (ca. 5 Minuten). Die Muscheln abgieben und den Sud aufbewahren. Die leeren Muschelhälften entfernen.
- Die Brotkrumenmischung herstellen:
  - 25g Brot mit möglichst viel Rinde ganz klein schneiden
  - Knoblauch und Oregano ebenfalls klein schneiden.
  - Olivenöl, Salz und Pfeffer begeben. Die Brotkrumen sind jetzt vermutlich noch zu trocken. In dem Fall etwas vom Weisswein-Sud begeben, bis die Krumen ganz durchfeuchtet sind.

### Zubereitung:

- Die Brotkrumenmischung von Hand auf die vollen Muschelhälften pappen.
- Dann die Muscheln auf ein Backblech mit Backfolie verteilen und im 200°C vorgewärmten Ofen ca. 7 Minuten grillieren (Oberhitze!) bis die Krumen knusprig sind.
- Mit Petersilie und Zitronenschnitzen dekoriert servieren.

### Tipp:

- Oft kriegt man tiefgefrorene Miesmuscheln in sehr guter Qualität. Diese sind dann schon gekocht und offen bzw. man kriegt nur die volle Hälfte. Man kann die aufgetauten Muschelhälften ebenfalls kurz im Weisswein-Sud aufkochen.
- Tapas sind relativ aufwendig herzustellen. Wenn man verschiedene Tapas macht, die bereits hergestellten im 80°C Ofen warm stellen. Ebenso kann man die Tapas im Voraus machen, im Kühlschrank kaltstellen und wenn die Gäste kommen, alle im 80°C Ofen gut aufwärmen.

### Weintipp:

- Aresan, La Mancha, Spanien, Bodegas Hermanos Arenas-Sánchez, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, erste Klasse ([www.bodegasaresan.es](http://www.bodegasaresan.es))

## Bonus-Rezept: Aioli Sauce

Die spanischste aller Mayonnaisen ist die Aioli Sauce mit viel Knoblauch. Sie passt zu fast allen Tapas.

### Zutaten (alles Raumtemperatur!):

- 1 Eigelb
- 1..2 Knoblauchzehen (mit 2 wird das Aioli schon sehr scharf)
- 150...250ml Öl (am besten ½ Sonnenblumen- und ½ Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- ½ Teelöffel Senf
- wenige Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in ein standfestes hohes und eher schmales Gefäss geben (schneebeisengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebesen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebesen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebesen gerührt werden bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht wird. Wenn das mal stimmt, kann man grundsätzlich beliebig viel Öl untermischen und somit die Aioli-Menge bestimmen.
- Gegen Schluss den Senf, einige Spritzer Zitronensaft und etwas Pfeffer unterrühren
- Im Kühlschrank bereitstellen

