

www.chefkoch.de

Miesmuscheln mit Gouda und Pfannkuchen

Den Weißwein mit den abgespülten Miesmuscheln aufkochen. 3 Minuten kochen lassen, durchsieben, Sud auffangen. Muschelfleisch auslösen.

Die Zwiebelwürfel in etwas Öl andünsten. Den Muschelsud und Creme Double zufügen, dann salzen. Nun den geriebenen Gouda, die Petersilie und das Muschelfleisch unterziehen.

Aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Teig herstellen. Portionsweise daraus in etwas Öl 4 Pfannkuchen backen. Auf Tellern mit der Muschelsauce gefüllt anrichten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

½ Liter Wein, weiß, trocken
3 kg Muschel(n) (Miesmuscheln)
1 Zwiebel(n), gehackt
Öl, (neutrales)
100 g Crème double
Salz
75 g Käse (Gouda), gerieben
1 Bund Petersilie, gehackt
250 g Mehl
4 Ei(er)
375 ml Milch
1 Prise Salz