



Föhrer Festmuscheln

Für 4 Personen

Zutaten:

3-4 kg Föhrer Muscheln, je 250 g Möhren und Zwiebeln
je 2 Bund Petersilie und Schnittlauch, einige Zweige Thymian
3-4 Lorbeerblätter, 100 g Butter, 3 EL Mehl, 1/2 l trockener
Weißwein, 2-3 cl Anisschnaps, 3 Knoblauchzehen
2 Eigelb, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Petersilie grob hacken.
2. Die Möhren in dünne Scheiben und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Möhren, Zwiebeln, jeweils die Hälfte der Petersilie und des Schnittlauchs sowie Thymian und Lorbeer in der Butter andünsten.
4. Den Wein einrühren.
5. Die Föhrer Muscheln dazugeben und 18–20 Min. bei kleiner Hitze köcheln, bis sich die Schalen geöffnet haben.
6. Muscheln mit einer Schöpfkelle in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen.
7. Die Knoblauchzehen pressen, in die Soße einrühren und nochmals kurz aufkochen.
8. Die beiden Eigelbe und die restlichen Kräuter einrühren.
9. Soße mit Salz, Pfeffer und dem Anisschnaps abschmecken.