Muscheln auf französische Art

Für 4 Personen

Zutaten:
3 kg frische Miesmuscheln, 2 Zwiebeln, 1 Stange Lauch
1/2 l Wasser, 1 EL Weinessig, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Salz
1/2 TL Kümmel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Margarine, 1 EL Mehl
schwarzer Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1/2 Glas roter Bordeaux
Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:
1. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden.
2. Das Wasser mit dem Essig erhitzen. Zwiebeln, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Kümmel dazugeben und aufkochen.
3. Die Muscheln in den Sud geben und 10-15 Min. kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Die Muscheln mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen. Ein wenig abkühlen lassen und dann das Fleisch aus den Schalen nehmen. In einer vorgewärmten Schüssel warm stellen.
4. Den Sud im offenen Topf in 15 Min. auf etwa gut die Hälfte einkochen.
5. Inzwischen die geschälte Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken und in Margarine hellgelb braten, Mehl darüber stäuben und hellbraun werden lassen.
6. Mit dem durchgesiebten Sud ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen.
7. Mit viel frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und wenig Zucker würzig abschmecken.
8. Den Wein hinzufügen und die Sauce erhitzen, aber nicht mehr kochen.
9. Über die Muscheln geben und mit Petersilie sowie Schnittlauch bestreuen.