

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Weinbergboretschcrème mit Currymuschel

Für 4 Personen:

- | | | | |
|---------|---|---|---|
| 8 | Eigelbe | - | Für die Weinbergboretschcrème den Weinbergboretsch grob hacken. Im Natronwasser blanchieren, damit er grün bleibt. Abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit Muskatnuss, Meersalz, Sahne und Zucker in einer Küchenmaschine pürieren. Die Eigelbe dazugeben. Abschmecken. In kleine feuerfeste Gläser à 40 g füllen. Bei 90 Grad etwa 20 Minuten im 1 cm hohen Wasserbad im Backofen garen. |
| 100 g | Weinbergboretsch (Natternkopf) | | |
| 1 Prise | Natron | | |
| 1 Prise | Muskatnuss, gerieben | | |
| 1 TL | Meersalz | | |
| 500 ml | Sahne | | |
| 1 TL | Zucker | | |
| 1,2 kg | Miesmuscheln | | |
| 1 | Schalotte, klein geschnitten | - | Für die Miesmuscheln die Schalotte, Ingwer, Knoblauchzehe und Weinbergboretsch in Butter glasig andünsten. Mit Apfelsaft und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Miesmuscheln dazugeben und zugedeckt 5 Minuten bei starker Hitze kochen. Ab und zu rühren. |
| 50 g | Butter | | |
| 1 Stück | Ingwer, walnussgroß, gehackt | | |
| 1 | Knoblauchzehe, gehackt | | |
| 1 Bund | Weinbergboretsch, in Streifen geschnitten | | |
| 100 ml | Apfelsaft | | |
| 100 ml | Weißwein | | |
| 1 Prise | Pfeffer | - | Die geöffneten Miesmuscheln aus der Schale nehmen und auf der Weinbergboretschcrème verteilen. |
| | Muschelsauce: | | |
| 250 ml | Muschelfond | - | Für die Muschelsauce den Muschelfond auf etwa 150 ml reduzieren und mit Curry würzen. Mit der in kaltem Wasser angerührten Maisstärke binden und abschmecken. Aufgeschäumt auf der Weinbergboretschcrème verteilen. |
| 1 TL | Currygewürz | | |
| 2 TL | Maisstärke | | |
| 150 ml | Sahne | | |