

## Miesmuscheln mit Karottenkaramell und Maracuja

Die Qualität der Zutaten bestimmt den Geschmack.  
Aus schlechten Lebensmitteln kann man kein gutes Essen zubereiten.

Raoul Mailänder  
**Der**  
Kaufmannsladen

Das ursprüngliche Rezept stammt von Heiko Antoniewicz

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Muscheln:

- 30 ml Olivenöl
- 200 g feine Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie, Lauch)
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 1 Prise Vadouvan (indische Gewürzmischung)
- Salz
- 100 ml Weißwein
- 1 kg Miesmuscheln



Das Öl in einem Topf stark erhitzen. Gemüse und Gewürze bei mittlerer Hitze anschwitzen und leicht salzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die geputzten Muscheln noch tropfnass auf das Gemüse geben (nur geschlossene Muscheln verwenden). Deckel auflegen und unter mehrmaligem Schwenken 3 Minuten garen. Die geöffneten Muscheln in ein Sieb abgießen, den Muschelfond in einer Schüssel auffangen. Das Fleisch aus den Muscheln lösen (nur geöffnete Muscheln verwenden). Den Muschelfond durch ein feines Sieb passieren. Muscheln und Fond zur Seite stellen.

#### Für das Karottenkaramell:

- 500 ml Karottensaft (ich verwende frisch ausgepressten)
- 1 kleines Stück Sternanis
- 30 ml Orangensaft (ich verwende frisch ausgepressten)

Karottensaft und Anis in einen Topf geben und bei schwacher Hitze fast vollständig einkochen lassen. Kurz vor dem Karamellisieren den Orangensaft zum Abkühlen hinzufügen. Den Topf vom Feuer nehmen, Anis herausnehmen und den Sud erkalten lassen.

#### Für die Ciabattachips:

- 16 dünne Scheiben Ciabatta
- 30 ml Olivenöl
- Salz

Während der Saft einkocht, den Backofen auf 160° C vorheizen. Brotscheiben mit dem Öl bestreichen, leicht salzen und 20 Minuten rösten, bis sie knusprig und leicht braun sind.

#### Für die Sauce:

- 50 ml Olivenöl
- 2 Maracujas (den Saft)
- 50 g eiskalte Butter

200 ml Muschelfond erwärmen und Öl, Fruchtsaft und Butter aufschlagen, die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Muscheln hinzufügen und erwärmen.

#### **Fertigstellung/Servieren**

Einen Spiegel aus Karottenkaramell auf die Teller streichen, den Sud mit den Muscheln darauf geben und mit Ciabatta und Kräutern garnieren.

#### **Weinempfehlung:**

##### **MAGNUS KISSEL Rosé QW Rheinhessen 2023**

Pure Frucht und Frische - das ist Rheinhessen! Der elegante, regionstypische MAGNUS KISSEL Rosé wurde aus besten roten Trauben vinifiziert. Intensiver Duft nach roten Waldfrüchten wie Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Dazu kommen leicht herbe Noten von Preiselbeere und Rhabarber sowie eine feine Würze. Die lebendige Säure und feingeschliffenes Tannin sorgen für die nötige Spannung beim Genuss. Saftig und fruchtbetont, ohne zu süß zu sein. Ein erfrischender und harmonischer Rosé mit langem Finish und viel Trinkfluss.

Rebsorte: Cuvée