



Moules au Pot à la Gérard Vives

Mit diesem sehr einfachen und doch raffinierten Rezept werden Sie Ihre Gäste verzücken! Nehmen Sie ein Einmach-Glas (wichtig: mit Bügel zum Verschließen!) pro Person und füllen Sie es mit Orangen-, Zitronen- und Limetten-Zesten, Dill (Aneth), Fenchel, Basilikum, frischer Minze, Sternanis, Thymian und natürlich auch den rohen Miesmuscheln, die Sie vorher gut gewaschen und entbartet haben sollten. Gießen Sie ein wenig frisch gepressten Orangen- und Zitronensaft darüber, würzen Sie mit einigen Prisen Fleur de Sel, einigen Tropfen Olivenöl und etwas wildem Pfeffer Voatsiperifery aus Madagascar. Schließen Sie den Deckel. Die Weckgläser dann im Bain-Marie (Wasserbad) im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Servieren Sie die Gläser auf einem kleiner Teller - passen Sie auf, sie sind kochend heiß! Öffnen Sie sie erst direkt vor der Nase Ihrer Gäste und überraschen Sie sie mit einem Feuerwerk an Gerüchen und Geschmacksexplosionen!

Sie benötigen für 4 Personen:

4 große Einmachgläser mit Bügelverschluß

2 kg Miesmuscheln

je eine bis zwei Orange, Zitrone und Limette (je nach Geschmack)

Dill, Fenchel (nicht die Knolle, sondern die Fenchelblüte – erhältlich bei uns im Laden),

Basilikum, frische Minze, Sternanis, Thymianblüte (ebenfalls erhältlich bei maître philippe),