



Pesto Miesmuscheln



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:
www.feldherrenkueche.de/rezpte

Fotografien:
Eat Pictures

CREMIGE PESTO MIESMUSCHELN MIT GEGRILLTEN SALATHERZEN



www.napoleongrills.de

WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 2 PORTIONEN

Für die Muscheln:

- 1 kg Miesmuscheln
- 25 g Pinienkerne
- 50 g Basilikum, Blätter und dünne Stengel grob zerpfückt
- 2 EL Olivenöl
- 75 ml Crème Double
- 15 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Zehe gehackten Knoblauch
- Ein Spritzer Zitronensaft zum Abschmecken
- Salz und frisch gemahlene, schwarzen Pfeffer

Für die Salatherzen:

- 2 Salatherzen (Romana-Salat), der Länge nach halbiert (mit Wurzel)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißwein-Essig
- 1/2 TL Zucker
- Ein Zweig Rosmarin, Nadeln abgemacht & gehackt
- Salz und frisch gemahlene, schwarzen Pfeffer

Zum Servieren:

- Knuspriges Baguette

WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Geben Sie die Muscheln in ein Sieb und waschen Sie sie mit kaltem Wasser gründlich ab. Entfernen Sie dabei mögliche Ablagerungen auf den Muschelschalen.
2. Für die Zubereitung der Pesto rösten Sie zunächst die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze bis sie leicht gebräunt sind und schön nussig riechen. Geben Sie die Kerne in eine Küchenmaschine oder einen Mixer und zerkleinern diese. Fügen Sie den Basilikum hinzu und mixen nochmals. Geben Sie nun Olivenöl, Crème Double, Parmesan, Zitronensaft sowie Pfeffer und Salz hinzu und lassen den Mixer alles zu einer glatten, cremigen Paste verarbeiten. Anschließend in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
3. Für das Dressing für die Salatherzen vermischen Sie das Olivenöl, den Essig, den Zucker und Rosmarin. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und verrühren alles sorgfältig.

WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Heizen Sie den Grill vor. Wenn Sie einen Gasgrill verwenden, stellen Sie ihn auf mittlere Hitze und lassen ihn 10 Minuten auf Temperatur kommen. Wenn Sie mit Kohle grillen, geben Sie ihr 30-40 Minuten Zeit, um eine gleichmäßige Glut zu entwickeln.
2. Sobald der Grill aufgeheizt ist, bereiten Sie die Päckchen für die Muscheln vor: Nehmen Sie zwei Stücke Alufolie und legen diese kreuzförmig übereinander. Wiederholen Sie diesen Schritt ein erneutes Mal.
3. Teilen Sie die Muscheln zwischen den zwei Folien-Kreuzen auf und stapeln Sie sie in ihrer Mitte. Klappen Sie nun die Folienränder nach oben, um eine Art Mauer zu bilden. Geben Sie nun jeweils die Hälfte der Pesto darüber. Verschließen Sie nun jedes der Päckchen sorgfältig und platzieren es für 10 Minuten auf dem Grillrost – währenddessen wenden Sie sie einige Male.
4. Nehmen Sie ein Päckchen vom Grill und öffnen es vorsichtig – es sollte dampfend heiß sein und alle Muscheln müssen geöffnet sein. Wenn nicht, verschließen Sie das Päckchen und grillen es weitere 5 Minuten.
5. Während die Muscheln garen, pinseln Sie die Schnittflächen der Salatherzen großzügig mit dem Dressing ein. Legen Sie sie dann mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill, um sie in einigen Minuten weich zu garen und etwas anzubräunen.
6. Servieren Sie die Muscheln und den Salat mit reichlich Baguette, um die Flüssigkeit der Muscheln gut aufnehmen zu können.