



# MUSCHELN MIT VANILLE UND SCHWARZEM KNOBLAUCH DIP



Als kleine Vorspeise für 4 Personen

## ZUTATEN

### Für den Dip:

Eine Knolle schwarzer Knoblauch  
Ca 200 g Mayonnaise,  
gekauft oder selbstgemacht

### Für die Muscheln:

1 kg Muscheln  
1 Vanilleschote  
2 TL Öl zum Anbraten  
fein gehackter Koriander

## ZUBEREITUNG

Mit ein wenig Fermentation wird Knoblauch zum Geschmacks-  
wunder: die Aromen erinnern an Pflaumen, Vanille, Lakritze und  
Balsamico-Essig.

5 bis 6 schwarze Knoblauchzehen mit einem Messer zerkleinern,  
bis sie eine Paste bilden. Paste mit Mayo mischen, mit Salz und  
Pfeffer abschmecken und eine Stunde kühl stellen.

Muscheln in kaltem Wasser spülen und den Bart entfernen.  
Vanilleschote halbieren und in heißem Öl kurz in einem Topf oder  
einer Pfanne anbraten. Geputzte Muscheln dazugeben und bei  
mittlerer Hitze 5 bis 6 Minuten garen. Gelegentlich umrühren.

Muscheln, die ohne Wasserzugabe gekocht werden, behalten  
mehr von ihrem ursprünglichen Geschmack.

Muscheln in einer Schüssel oder auf einem Backblech mit der  
schwarzen Knoblauchmayo servieren. Da die Mayo  
Zimmertemperatur haben sollte, aus dem Kühlschrank nehmen,  
bevor die Muscheln gekocht werden.

Je nach Geschmack mit gehacktem Koriander garnieren.



## MUSCHELN MIT VANILLE UND SCHWARZEM KNOBLAUCH DIP

### ZUBEREITUNG

Dieses Rezept ist als kleine Vorspeise gedacht. Als Hauptgericht einfach die Muschelmenge verdoppeln und mit Bratkartoffeln servieren.

### TIPP

Immer nur frische, geschlossene Muscheln zum Kochen verwenden. Um zu überprüfen, ob sie frisch sind, die Muscheln in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und einige Minuten warten. Offene Muscheln aussortieren. Ganz wenig geöffnete Muschelschalen leicht auf das Arbeitsbrett oder gegeneinander klopfen. Schließen sie sich, sind sie frisch und können zubereitet werden.