

# DECHANT

SEIT 1863



## Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-121 06  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-515 00

*Meine  
Empfehlung*

## Muscheln á la Fischladen

### Zutaten

(für 4 Pers.)

4 Kg Muscheln

Ausreichend gutes

Olivenöl

5 Knoblauchzehen,

ausgepresst

2 Zwiebeln,

geschnitten

### Zubereitung

Die Muscheln für 10 Minuten in kaltes, gesalzenes Wasser legen und anschließend die Geöffneten aussortieren. Bei offenen Muscheln einfach darauf klopfen – lebende Muscheln gehen dabei langsam zu. In einem Topf ca. 2 cm Olivenöl mit Knoblauch und Zwiebeln erhitzen. Die Muscheln in das heiße Öl geben. Mit einem Deckel zudecken und ca. 6-8 Minuten dämpfen. Um die Garzeit zu verkürzen nimmt man nicht mehr als 2 kg Muscheln auf einmal. Die Restlichen kann man anschließend in dem vorhandenen Sud dämpfen.

Die Muscheln in einem tiefen Teller anrichten und mit Weißbrot servieren.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

*Peter Dechant*