



Gebackene Miesmuscheln, feine Crevetten auf Kürbis-Chutney und zarter Rohschinken: diese belegte Brötchen sind ein echter Augenschmaus und erst noch schnell gemacht.

Belegte Brötchen galten bis anhin als einfallslos. Doch es geht auch exotisch und exquisit. «Schönesleben»-Köchin Diana Krauss präsentiert elegante Varianten, denen Gäste garantiert nicht lange widerstehen.

Bruschetta mit gebackenen Miesmuscheln



Zutaten

- Ciabatta oder frisches Brot
- 50 ml bestes Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum
- 2 Schalotten
- Grobes Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 6 sonnengereifte Tomaten
- 1 Zitrone
- 8 Miesmuscheln
- 1 Päcklein Tempurateig
- Fett zum Frittieren

Zubereitung

Das Olivenöl einen Tag vorher mit Knoblauch, Salz und Lorbeerblätter anwärmen und über Nacht ziehen lassen. Tomaten und Schalotten in Würfel schneiden und eine Stunde vor dem Servieren in die Marinade geben. Am Schluss mit frischem Basilikum und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Miesmuscheln putzen und mit etwas Wasser in einen Topf geben. Solange erhitzen, bis sich die Schalen öffnen. Achtung: keine bereits offenen Muscheln verarbeiten, diese sind giftig. Die Muscheln aus den Schalen lösen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Tempurateig anrühren und die Muscheln einzeln durchziehen und frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zitronensaft beträufeln. Alles auf dem noch lauwarmen Brot anrichten und sofort genießen.