

Zutaten für 6 Personen

12 Grünlippmuscheln geputzt, ohne Schale
400g Ricotta oder Quark
4 Eier
8 Scheiben Weißbrot oder Toast in Würfel zupfen
3 EL Paniermehl
Salz und Pfeffer
1 TL Senfpulver
1 El gehackter Dill
1 Bund langes Schnittlauch (6 Halme zurückbehalten, den Rest in feine Röllchen schneiden)

6 große Butterkohlblätter, blanchiert
in kochendem Essigwasser kurz blanchieren, abschrecken und trockentupfen.

Die Kohlblätter auf ein Küchentuch legen zum abtrocknen.
Aus Ricotta, Eiern, Paniermehl und Toastwürfeln eine Masse rühren, die Gewürze und die Kräuter zugeben. Jeweils 2 Esslöffel Masse in die Mitte eines Kohlblattes legen, dann 2 Muscheln in die Mitte drücken. Die Kohlblätter vorsichtig nach oben hin zu einem Säckchen formen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Alle auf ein tiefes Backblech oder feuerfeste Schale setzen. Den Gemüsesud angießen und im Backofen bei 160°C etwa 20 Minuten garen.

Für den Sud

Je 3 Möhren, Zwiebeln, Porree Stangen und Sellerie grob würfeln
1 Ltr. Gemüsefond
0,5 Ltr. Weißwein
Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren, zum Würzen

Alles zusammen in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Fond zugießen und die Gewürze zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Lauchcreme

2 Stangen Lauch geputzt in Würfeln

Salz und Pfeffer und Muskat

0,2 Ltr Gin

0,3 Liter vom Gemüsesud oben

0,5 Ltr Sahne

Butter

Den Lauch in Butter kurz anschwitzen, die Gewürze zugeben. Den Gin dazu gießen und flambieren, Mit Sud und Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Zum Schluss die Sauce mit der eiskalten Butter und einem Zauberstab pürieren. Dabei die Butter stückchenweise zugeben.