Produktinformation zu frischen Miesmuscheln

Sehr geehrte Kundschaft,

um unsere Meeres-Delikatesse mit all ihren Vorzügen genießen zu können, haben wir für Sie nachfolgend ein paar wichtige Informationspunkte zusammengestellt.

Verpackung

Damit unsere Miesmuscheln frisch und lebendig bleiben, wird der Verpackung eine Schutzatmosphäre zugegeben, die zu einem Teil aus reinem Sauerstoff besteht. Die Muscheln sind immer ein bisschen geöffnet, – in der Natur, um das Meerwasser zu filtern und sich zu ernähren, – in der tropffreien Verpackung, um den Sauerstoff zu verbrauchen.
Dieses Sauerstoffgemisch führt aber auch dazu, dass sich die Muscheln in einer Art Schlaf befinden und ihren Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren. Direkt nach dem Öffnen einer derartigen Verpackung sind die Muscheln dann noch sehr träge und es dauert einige Minuten, bis sie wieder wie gewohnt reagieren und sich schließen.
Unser Tipp: Spülen Sie die Muscheln in der Spüle oder einem Sieb mit frischem kaltem Wasser ab. Das aktiviert gleichzeitig ihre Lebensfunktionen.
Danach können sie ohne Bedenken schon gekocht werden. Sortieren Sie nur beschädigte Muscheln aus.

Lagerung

Die frischen Miesmuscheln direkt nach dem Kauf im Kühlschrank zwischen +2° und +7° Celsius aufbewahren.
Wichtig: Ungekochte frische Miesmuscheln bitte nicht einfrieren!
Achten Sie auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Bei richtiger Lagerung sind die Muscheln bis zum angegebenen MHD immer noch lebendig.
Noch ein Wort zum Stoffwechsel der Miesmuschel. Wie schon erwähnt, nimmt die Miesmuschel ihre Nahrung durch Filtern von Meerwasser auf. Zum Zeitpunkt der Verpackung enthält eine Miesmuschel also einen unterschiedlich hohen Wasseranteil, den sie dann sukzessive stoffwechselbedingt wieder abgibt. Je länger die Muscheln gelagert werden, desto mehr Wasser befindet sich dann in der Verpackung, - das ist ein absolut natürlicher Vorgang.

Zubereitung

Unsere Miesmuscheln sind küchenfertig und praktisch sandfrei. Dennoch sollten Sie die Muscheln kurz unter frischem kaltem Wasser abspülen.
Verwenden Sie einen möglichst großen Topf mit wenig Flüssigkeit, denn durch das Öffnen der Muschelschalen während des Kochvorgangs vergrößert sie ihr Volumen erheblich. Sie sind servierfertig, wenn sie sich geöffnet haben, das dauert bei **großer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 6 bis 8 Minuten.**
Muscheln, die geschlossen bleiben, sortieren Sie einfach aus.

Für das **Grundrezept** nehmen Sie einen Bund klein geschnittenes Suppengrün, ein Lorbeerblatt und Zwiebelringe. Das Gemüse geben Sie mit den Muscheln und einem Schuss Weißwein (oder wenig Wasser) in einen Topf, kochen die Muscheln gar, wie oben beschrieben, und schmecken alles mit Pfeffer, Salz und einer Idee Knoblauch ab.
Mit einem kühlen Bier und einem kräftigen Schwarzbrot oder mit einem schönen trockenen Weißwein und einem knusprigen Baguette wird das Ganze zum richtigen Genuss.

Wir wünschen
Guten Appetit!

Ihr Team Delta Muschel Nordfriesland GmbH