



Föhrer Muscheln mit Schmand

Für 4 Personen

Zutaten:

3-4 kg Föhrer Muscheln, 2 Zwiebeln, 2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter, Schale von 1 Zitrone, 1 l trockener Weißwein,
150 g Schmand, 2 Eigelb, 1 Bund Dill, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und mit den Nelken spicken.
2. Zwiebeln mit dem Lorbeer und der Zitronenschale im Wein aufkochen.
3. Die Föhrer Muscheln dazugeben und kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben (15–20 Min.).
4. Muscheln in eine vorgewärmte Schüssel geben.
5. Den Schmand zum Sud geben und bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen.
6. Die Hitze abstellen, Eigelb und gehackten Dill unter den Sud ziehen. Kräftig pfeffern. Die Soße über die Muscheln geben und mit 2–3 Dillzweigen dekorieren.