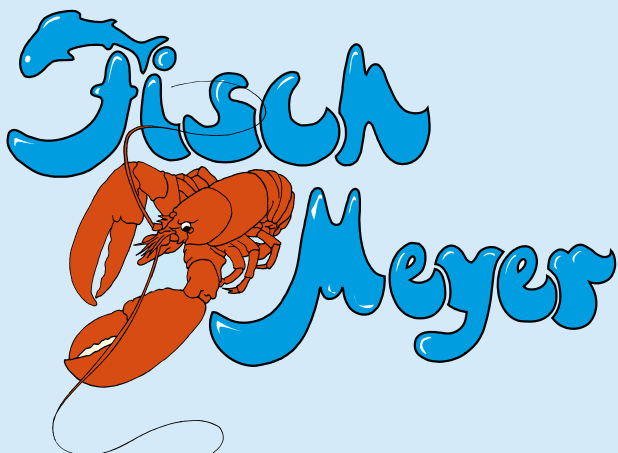


**Fisch  
Meyer**



**Frische Muscheln  
Die Saison hat begonnen!**

[www.fischmeyer.de](http://www.fischmeyer.de)



# Unsere Tipps für Sie!

Um einen optimalen Muschelgeschmack zu erzielen, empfiehlt es sich, folgende Punkte zu beachten:

## **Tipp 1**

Muscheln nach dem Kauf bis möglichst baldigen Verbrauch kühl bei ca. +4 bis +10 Grad C aufbewahren (nicht roh einfrieren – nur gekocht).

## **Tipp 2**

Muscheln vor dem Kochen gründlich unter fließendem Wasser säubern, nicht in Leitungswasser aufbewahren.

## **Tipp 3**

Offenstehende Muscheln, die sich auch nach anklopfen gegen einen festen Gegenstand nicht schließen, wegwerfen.

## **Tipp 4**

Es kommt vor, dass sich einige Muscheln beim Kochen nicht geöffnet haben. Meistens liegt es daran, dass der Schließmuskel an beiden Muschelschalen angewachsen ist, oder die Muscheln sind in kochendem Sud aufgesetzt worden. Muscheln müssen nur mit wenig kaltem Wasser oder Wein aufgesetzt werden.



# Frische Nordseemuscheln

Der Weg der Muscheln vom Erzeuger zum Verbraucher wird so kurz wie möglich gehalten, weil sie lebend-frisch in den Kochtopf kommen müssen. Muscheln, die am Vormittag dem Meer entnommen werden, stehen am frühen Morgen des nächsten Tages schon dem Einzelhandel und dem Gaststättengewerbe küchenfertig gereinigt zur Verfügung.

Frische Nordseemuscheln sind besonders gesund für den menschlichen Körper. Ihr Geschmack ist nicht mit anderen Fischgerichten vergleichbar. Muscheln enthalten fast so viel Eiweiß wie bestes Rindfleisch, aber kein Fett, dafür aber jede Menge Spurenelemente. Sie sind äußerst kalorienarm – und dann bringen sie auch noch ihr eigenes Besteck mit (die leere Schale ist als Zange und Löffel zu nutzen).



# Muscheln „Rheinische Art“

## Zutaten für 4 Personen

3 kg Muscheln

250 g Zwiebeln

eine Stange Porree

eine Sellerieknolle

eine Möhre

Pfeffer, Salz

Lorbeerblatt, Piment

1/4 l Wasser



## Zubereitung

Die gewaschenen Muscheln in den Sud aus wenig kaltem Wasser, Gewürzen und gesäubertem und gehacktem Suppengrün auf großer Flamme ungefähr sieben Minuten kochen. Die Muscheln auf vorgewärmten Tellern häufen, mit etwas Kochsud übergießen und sofort servieren.

Beigabe: Schwarzbrot mit Butter.

Nach diesem Rezept „Rheinische Art“ lassen sich viele weitere Muschelgerichte zubereiten. Dies können Sie auf den folgenden Seiten sehr gut sehen.

# Gebackene Muscheln auf Buttertoast

## Für 2 Personen

Man nimmt das Muschelfleisch auf ein Holzbrett, würzt es mit Salz und Pfeffer, bestäubt es mit Mehl und wälzt es anschließend in Ei und Paniermehl. In einer Pfanne erhitzt man Butter oder Margarine und backt darin die panierten Muscheln goldgelb. Man serviert die gebackenen Muscheln auf Buttertoast und reicht Zitrone, Remouladensoße, Tomaten und grünen Salat dazu.

# Pikanter Muschelteller

## Für 2 Personen

In einer mit Fett erhitzten Pfanne gibt man eine gehackte Zwiebel, zwei bis drei geachtelte Tomaten und das Fleisch von drei Pfund Muscheln. Man würzt mit Pfeffer, Salz, Paprika, einem Schuß Weinbrand und löscht das Ganze mit etwas Weißwein ab. Auf einem Teller legt man zwei Scheiben Toast, gibt die Hälfte des Gerichtes darauf und garniert mit frischer Gurke, Blattsalat, Tomate und Petersilie.



# Muscheln Bauernart

## Für 2 Personen

In einer Pfanne bereitet man Bratkartoffeln für zwei Personen und würzt mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln. Nun fügt man das Fleisch von drei Pfund Muscheln und gehackte Petersilie hinzu und lässt alles gut braun braten. Zum Schluss gibt man drei bis vier geschlagene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Eier darüber und formt das Ganze zu einem Omelett. Dazu reicht man Tomatensalat oder Gewürzgurken.

# Muschelomelett

## Für eine Person

In einer mit etwas Fett erhitzten Pfanne backt man ein Omelett aus drei ganzen, schaumig geschlagenen Eiern, die man mit Pfeffer und Salz gewürzt hat. Inzwischen wärmt man Muschelfleisch mit etwas Fett, kleingeschnittener Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Majoran an und füllt mit einer Tasse dieser Masse das fertiggebackene Omelette. Man serviert dazu Salate.





# Muschelfleisch in Weißweinsauce

## Zutaten für 2 Personen

300 g Muschelfleisch

2 Esslöffel Butter

4 Esslöffel Öl

1/10 l Weißwein

1/4 Zitrone

1 Eigelb

2 Esslöffel Sahne

Petersilie

Aus Butter und Mehl eine Schwitze herstellen und mit Wein und Muschelsud auffüllen. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Das Muschelfleisch hinzugeben, mit Zitrone und Salz abschmecken und mit Eigelb und Sahne legieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



# Fisch genießen ...

Besuchen Sie uns in unserem Restaurant in Bad Neuenahr. Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl von leckeren Fischspezialitäten. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie dabei unsere frische und abwechslungsreiche Küche.

An der Front-Kochstation können Sie zuschauen, wie Ihr ausgewähltes Menü frisch zubereitet wird.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Fisch Meyer in Bad Neuenahr**

Hauptstraße 75 · 53474 Bad Neuenahr

Telefon 02641 91 79 001

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag 9.30 bis 19.00 Uhr

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr

**Warme Küche ab 11.00 Uhr!**



## Fisch Meyer

### Immer in Ihrer Nähe ...

**Hier finden Sie unser Filialen:**

Bad Neuenahr · Wachtberg Pech · Poppelsdorf  
REWE ESSER Rheinbach · EDEKA Breuer Walberberg  
EDEKA Bratke Bornheim · HIT Markt Lannesdorf  
HIT Markt Tannenbusch · HIT Markt Dormagen

Mehr Informationen, Adressen, Öffnungszeiten und Rezeptideen unter: [www.fischmeyer.de](http://www.fischmeyer.de)