


1000  
RECIPES  
TO  TRY  
BEFORE  
YOU DIE

**REZEPTE AUS DER GANZEN WELT**

*h.f.*ullmann



## BELGIEN

Muscheln mit Fritten lassen die Herzen fast aller Belgier höher schlagen. Wer die ungewöhnliche Kombination einmal probiert hat, versteht diese Leidenschaft. Ganz stilecht isst man die Fritten mit Hilfe einer leeren Muschelschale.

# Gedämpfte Miesmuscheln flämische Art mit Petersilienbutter

### **Zutaten für 4 Personen:**

*2 kg Miesmuscheln*

*2 Zwiebeln*

*2 Stangen Sellerie*

*1 Petersilienwurzel*

*2 Bund glatte Petersilie*

*150 g Butter*

*1 l Weißwein*

*Salz*

*frisch gemahlener Pfeffer*

### **Zubereitung: ca. 30 Minuten**

- 1.** Die Muscheln mehrmals unter kaltem Wasser waschen, abbürsten und den Bart entfernen. Beschädigte oder offene Muscheln wegwerfen.
- 2.** Die Zwiebeln, die Selleriestangen und die Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie kalt abbrausen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein hacken.
- 3.** In einem großen Topf 2 Esslöffel Butter zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Dann die Muscheln dazugeben und bei geschlossenem Deckel 2 Minuten garen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Muscheln im geschlossenen Topf 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei den Topf gelegentlich rütteln.

4. Muscheln aus dem Sud heben und alle geschlossenen Muscheln aussortieren und wegwerfen. Den Sud durch ein feines Haarsieb abgießen.
5. Die restliche Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Petersilie hinzufügen. Muscheln und einige Esslöffel des Suds dazugeben. Vorsichtig unterheben und in der Pfanne servieren.



## BELGIEN

Waterzooi, „Wassersuppe“, war ursprünglich eine einfache Suppe aus Nordseefischen und Muscheln. Heute ist sie das zweite belgische Nationalgericht, das oft auch mit Aal oder Hühnchen zubereitet und mit Sahne verfeinert wird.

# Traditioneller Fischeintopf Waterzooi mit Gemüsestreifen

### **Zutaten für 4 Personen:**

*2 Möhren*

*2 Stangen Lauch*

*2 Stangen Sellerie*

*Salz*

*1 EL Butter*

*4 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten*

*200 ml Weißwein*

*1 Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt)*

*500 geputzte Miesmuscheln*

*200 g Merlanfilet*

*200 g Lachsfilet*

*200 g Rotbarschfilet*

*½ l Fischfond*

*250 g süße Sahne*

*frisch gemahlener Pfeffer*

*100 g gepulte Nordseekrabben*

*1 EL fein gehackte Petersilie*