

Muscheln mit Kräutern überbacken

4 Pfd Miesmuscheln
1 Knolle Sellerie
2 Lorbeerblätter
1 EL Pimentkörner
8 Wacholderbeeren
4 Eier
Weißwein im gleichen Volumen
6 EL Semmelbrösel
4 EL gehackte (Kapuziner- oder Brunnen)Kresse
3 EL gehackter Salbei
3 EL gehackter Borretsch
1 EL Thymian
1 EL gehackter Rosmarin
Salzpfeffer

Muscheln mit gewürfeltem Sellerie, Lorbeer, Piment und Wacholder in wenig Wasser kochen, bis sie sich geöffnet haben; abgießen, aus den Schalen nehmen und je eine Muschel in eine Schalenhälfte legen. Eier mit Weißwein verquirlen, restliche Zutaten reinrühren und teelöffelweise auf die Muscheln geben. Im Backofen bei 180° ca 25 min backen.