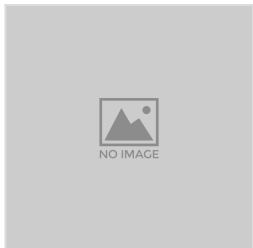


## MUSCHELRAGOUT À L'ARMORICAINE MIT BLÄTTERTEIGSTREIFEN



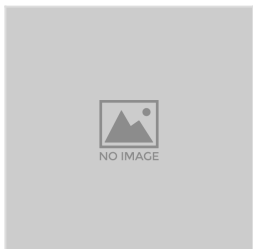
### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



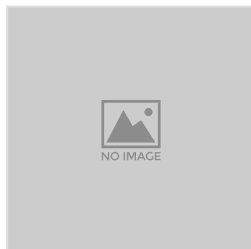
Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



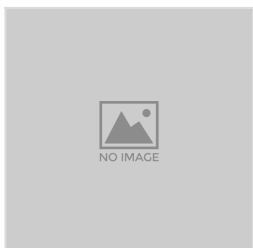
Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



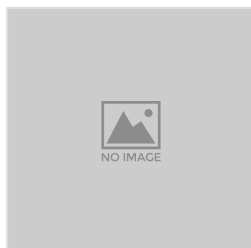
Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Rotes  
Pfefferschotenpüree  
450g



Bresc Tomaten-  
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-  
Bruschetta 325g

### ZUTATEN

10

- 3 kg Bouchot-Muscheln
- 50 g Bresc gehackte Schalotten
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 25 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 1 dl Weißwein
- 1 dl Cognac
- 500 g Bresc Tomaten bruschetta
- 15 g gehackter Estragon
- 3 Staudensellerie
- 3 kleine Karotte
- 3 Zitrone
- 125 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 dl Sahne
- 10 Scheiben Bauchspeck
- 3 Ei
- 20 g Sesam- und Fenchelsamen
- etwas Öl
- Pfeffer und Salz
- Gehackte Sellerieblätter zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Blätterteigblätter mit dem geschlagenen Ei bestreichen und mit Fenchel und Sesam bestreuen. In breite Streifen schneiden, in 20 bis 25 Minuten backen und anschließend bei 100°C trocknen.

Die Muscheln waschen und abspülen und die nicht geöffneten Muscheln wegwerfen. Die Schalotten und den Knoblauch dünsten und die Muscheln darauf geben. Mit reichlich Pfeffer bestreuen und den Weißwein dazugeben, die Muscheln fast gar kochen. Aus dem Topf nehmen und die Muscheln aus den Schalen entfernen, die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Karotten und den Stangensellerie fein schneiden. In Butter anbraten und Tomaten Bruschetta und rotes Pfefferschotenpüree dazugeben und köcheln lassen. Das Mehl dazugeben und kurz mit braten. Die Sauce mit Cognac, Muschelsaft und Sahne ablöschen und kurz umrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem gehackten Estragon abschmecken. Die Muscheln in die Sauce geben und gut vermischen. Mit etwas gehacktem Sellerie, Zitronenscheiben und den Blätterteigstreifen servieren.