

# TAPAS – MEERESFRÜCHTE SALAT

## TAPAS – MEERESFRÜCHTE SALAT

Wie schon berichtet habe ich mir neue Tapas-Schälchen geholt und diese auch gleich eingeweicht. Es gab Chorizo Chips, Meeresfrüchte Salat, Venusmuscheln in Tomatensauce, Schweinefilet mit getrockneten Tomaten, kleine Polpos in scharfer Tomatensauce, Lamm mit Anis, Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung und Schweinespieße mit Bananensauce. Dieser Meeresfrüchte Salat mit Herzmuscheln, Venusmuscheln und kleinen Polpos fällt in die Kategorie der kalten Tapas Gerichte.



### ZUTATEN:

6-7 kleine, in Öl eingelegte Polpos

100g Herzmuscheln im eigenen Saft (Dose oder Glas)

10 Venusmuscheln

8-10 Basilikumblätter

ein paar Zweige Petersilie

5 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG:

Die Venusmuschel werden zuerst kurz gewässert und dann unter fließendem Wasser ordentlich abgeputzt. Offene Muscheln die sich nicht schließen wenn man leicht drauf drückt werden aussortiert. Dann kommen die Muscheln in eine Pfanne mit warmem Wasser und das Ganze wird zum Kochen gebracht.



3 Minuten kochen lassen, sobald ich sehe, dass sich alle Muscheln geöffnet haben gieße ich sie ab und schreke sie mit kaltem Wasser ab. Muscheln die jetzt noch geschlossen sind werden aussortiert. Ich habe hier ein ganzes Kilo Muscheln gekocht und nehme mir jetzt 10 Muscheln für den Salat beiseite.



Die Pfanne mache ich kurz sauber und gebe 2 EL Öl von den in Öl eingelegten Polpos dazu. Die Polpos schneide ich klein und gebe sie zum Öl in die noch kalte Pfanne. Die Herzmuscheln kommen ebenfalls in die Pfanne. Dann löse ich die Venusmuscheln aus den Schalen und gebe sie mit dazu. Der Knoblauch wird geschält und dazu gepresst.



Das Ganze wird jetzt kurz erhitzt und darf 2-3 Minuten köcheln. Kurz vor Ende hebe ich das fein gehackte Basilikum und die Petersilie unter und würze mit wenig Salz und etwas mehr Pfeffer.

Die Pfanne wird vom Herd genommen und der Meeresfrüchte-Salat kommt in sein Schälchen. Darüber gebe ich das Olivenöl. Zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn viele Tapas Gerichte zubereitet werden sollte man immer mit den kalten Tapas anfangen, dann hat man später weniger Streß. Mit etwas Brot anrichten.

Fertig!

