

TAPAS – VENUSMUSCHELN IN KNOBLAUCH JUS

TAPAS – VENUSMUSCHELN IN KNOBLAUCH JUS

Ich habe mich entschieden – die Venusmuscheln in Knoblauch-Jus werden mein zweiter Event-Beitrag zum Thema Tapas. Bei uns standen die Muscheln mit 3-4 anderen Tapas auf dem Tisch und waren ganz schnell verputzt. Sehr lecker!



Zutaten für 1 großes Schälchen:

750g Venusmuscheln

2 kleine, rote Chilis

4-5 Knoblauchzehen

Olivenöl

200 ml Weißwein

1/2 Bund Petersilie

etwas Salz & Pfeffer

1/4 Zwiebel

etwas Brot

Zubereitung:

Zuerst muss man einen großen Topf Wasser zum kochen bringen. Dann gebe ich die Muscheln dazu (natürlich nur die, die geschlossen sind – bei mir alle). Etwas Salz hinein geben und aufkochen. 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen – dann sollten sich alle Muscheln geöffnet haben. Durch ein Sieb abgießen und alle Muscheln aussortieren, die jetzt immer noch geschlossen sind (waren hier nur 2 Stück).

Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel, den Knoblauch und die Chili dazu geben. Kurz anschwitzen bis die Zwiebel weich wird, aber keine Farbe annimmt. Mit dem Weißwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen und in der letzten halben Minute die fein gehackte Petersilie dazu geben.

Die Muscheln in einer passenden Cazuela anrichten und mit dem Knoblauch-Weißwein Jus übergießen.

Unbedingt mit etwas Brot servieren.

Lasst es euch schmecken!

