

# TAPAS – VENUSMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

## TAPAS – VENUSMUSCHELN IN TOMATENSAUCE

Weiter geht es mit den Tapasrezepten – wie bereits berichtet gab es 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. Ein paar von den Venusmuscheln sind im Meeresfrüchte Salat gelandet, den Rest nehme ich hier für diese Venusmuscheln in Tomatensauce.



### ZUTATEN:

1 kg Venusmuscheln

150g Pizzatomaten

1 EL Tomatenmark

1 TL Paprikamark

3 Zweige Thymian

1 kleines Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

### 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 schrecke sie mit kaltem Wasser ab. Muscheln die jetzt noch geschlossen sind werden aussortiert. Von meinem 1 kg Muscheln nehme 10 Muscheln für den Meeresfrüchte Salat beiseite. Mit dem Rest geht es hier weiter.



Ich löse die gegarten Muscheln aus der Schale – 4-5 Muscheln dürfen in der Schale bleiben und werden beiseite gelegt. In eine Pfanne gebe ich Olivenöl und die ausgelösten Muscheln. Dazu kommen die Pizzatomaten, Tomatenmark, Paprikamark und 50 ml Wasser. Das Ganze wird zusammen aufgekocht und der Knoblauch hinein gepresst. Mit Pfeffer und Salz würzen. Dann die gehackten Kräuter dazugeben. Mit dem frisch ausgepressten Saft aus der halben Zitrone abschmecken. Wenn alles passt kommt das Ganze in ein Schälchen und wird im vorgeheizten Ofen bei 80°C warm gestellt und kann dort ohne Probleme noch 20-30 Minuten stehen.

Beim Anrichten gebe ich die Muscheln dazu die vorher beiseite gelegt wurden. Noch etwas frische Kräuter on top – perfekt!

Lasst es euch schmecken!

