



BONIC DEL SUD

MIESMUSCHELN MARINIERT MIT CHILI

BESCHREIBUNG:

Marinierte Miesmuscheln mit mallorquinischen Habanero-Chili!

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

2,5 kg frische Miesmuscheln, abgebürstet und Bärte entfernt
1 Zitrone in Scheiben
1-2 Spritzer **Hola Habanero No.1 Chili-Salsa Mallorca**
3 EL Zitronen-Balsamico
4 schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt
180 ml Weißwein
120 ml **Natives Olivenöl Extra**
2-3 EL Zitronen-Rhabarber-Senf
2 TL Zucker
1 frische rote Chili, entkernt und fein gehackt
3 EL frische Petersilie, fein gehackt
1 EL Kapern, fein gehackt
Meersalz
frisches Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Alle beschädigten Muscheln aussortieren, auch jene, die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen.
- Zitronenscheiben und Knoblauch in einen großen Topf geben, den Wein zugießen und alles zum Kochen bringen. Die Muscheln zugeben, abdecken und auf hoher Stufe 3-5 Min. kochen, bis die Schalen sich geöffnet haben. Noch nicht geöffnete Muscheln aussortieren.
- Das Fleisch aus den den Schalen lösen und eine Hälfte der Schalen aufbewahren. Muscheln, Weißwein, Zitronen-Rhabarber-Senf, Zucker, Chili, Kapern, Zitronen-Balsamico, Öl, Knoblauch und Petersilie in einer nicht metallischen Schüssel mischen. Die Muscheln zufügen, alles gut vermengen und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Zum Servieren die Muscheln in die Muschelschalen setzen und nach Belieben auf einem Bett aus Meersalz anrichten. Mit der Marinade beträufeln und sofort servieren.

