



BONIC DEL SUD

MIESMUSCHELN MIT CHILI-DRESSING NACH MENORQUINISCHER ART

BESCHREIBUNG:

Frittierte Miesmuscheln mit einem feinen Chili-Dressing.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

4-5 EL Natives Olivenöl Extra

3 EL Orangen-Balsamico

5 EL frische Petersilie, fein gehackt

1-2 frische rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt

1-2 frische grüne Chilischoten, entkernt und fein gehackt

1 TL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder pikant

1-2 Spritzer Hola Pica-Pica No.2

Chili-Salsa aus Mallorca

1 TL Zucker

2,5 kg frische Miesmuscheln, abgebürstet und Bärte entfernt

180 ml Wasser

50 g Instant-Polenta

Pflanzenöl zum Frittieren

Meersalzflocken

frisches Brot zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Olivenöl, Chili-Salsa, Orangen-Balsamico, Aji-Chiliflocken, gehackte Chilis und Zucker in einer Schüssel gut mischen. Danach kühl stellen.
- Alle beschädigten Muscheln aussortieren, auch jene, die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen.
- Die Muscheln in einen großen Topf geben und das Wasser zugießen. Zum Kochen bringen, abdecken und für ca. 5 Min. kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln aussortieren.
- Das Fleisch aus den Schalen nehmen und die Schalen aussortieren. Die Polenta auf einem Teller verteilen. Die Muscheln portionsweise in der Polenta wenden und überschüssige Polenta abschütteln.
- Das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen. Die Muscheln darin ein paar Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit dem Dressing servieren.

