



BONIC DEL SUD

VENUSMUSCHELN IN TOMATEN-KNOBLAUCH-SALSA

BESCHREIBUNG:

Venusmuscheln in einer fruchtigen Tomaten-Knoblauch-Salsa.

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

2 hart gekochte Eier

3-4 EL Natives Olivenöl Extra

1 Gemüsezwiebel, gehackt

3 schwarze Knoblauchzehen, fein gehackt

750 g Tomaten, gehäutet und fein gehackt

60 g helle Semmelbrösel

1 kg frische Venusmuscheln, abgebürstet

400 ml trockener Weißwein

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Pfeffer

3-4 EL Zitronen-Balsamico

Meersalz, Oregano, Thymian, Zitrone

1 Glas Aioli mit Basilikum

geröstetes Baguette zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Das Eigelb aus dem Ei lösen und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Das Eiweiß hacken und aufbewahren.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin bei geringer Hitze 5 Min. glasig dünsten. Den schwarzen Knoblauch zufügen und weitere 3 Min. dünsten. Tomaten, Zitronen-Balsamico, Semmelbrösel und Eigelb zugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, alles mit einem Holzlöffel zerdrücken und weitere 10-15 Min. köcheln, bis die Salsa andickt.
- Alle beschädigten Muscheln aussortieren auch jene die sich geöffnet haben und beim Antippen nicht mehr schließen.
- Die Muscheln in einem großen Topf füllen. Den Weißwein zugießen und alles zum Kochen bringen. Abdecken und auf hoher Stufe 3-5 Min. kochen, bis die Schalen sich geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln aussortieren.
- Die Muscheln mit einem Schaumlöffel herausheben und in angewärmte Schalen geben. Den Kochsud durch ein Sieb in die Tomaten-Salsa gießen, gut umrühren und über die Muscheln gießen. Mit Eiweiß und Petersilie bestreuen und sofort mit Zitronenspalten garniert servieren. Dazu Baguette mit Aioli reichen.

