Rezept

Muscheln mit Tomaten-Vinaigrette

Ein Rezept von Muscheln mit Tomaten-Vinaigrette, am 28.04.2024

Zutaten

	1½ kg große Miesmuscheln
1 Bund	Frühlingszwiebeln
4 EL	Weißweinessig
	Salz
1	Topf mit Dämpfeinsatz
3	reife Tomaten
2	Stängel Petersilie
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln abbürsten und gründlich waschen, eventuell entbarten. In einem Topf mit Dämpfeinsatz 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen. Die Muscheln darin zugedeckt (eventuell portionsweise) bei starker Hitze 4-5 Min. garen, dabei den Topf gelegentlich rütteln. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün klein schneiden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.

3. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie in einer Schüssel mit dem Essig und Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern.

4. Von den Muscheln die obere Muschelschale entfernen. Die Schalenhälften mit dem Muschelfleisch nebeneinander auf einer Platte anrichten. Die Tomatenmischung über die Muscheln verteilen. Die Platte mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen. 20 Min. vor dem Servieren herausnehmen, damit die Muscheln nicht zu kalt sind.