Rezept

Grünschalenmuscheln mit Salsa verde

Ein Rezept von Grünschalenmuscheln mit Salsa verde, am 06.07.2025

Zutaten

1 kg	TK-Grünschalenmuscheln (Größe medium, in den halben Schalen)
1 Stück	Ingwer (1/2 cm)
1/4 Tl	bunte Pfefferkörner
1	Bio-Limette
1 TL	gehackte Petersilie
3 EL	Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre
1	Apfel- oder Birnenholz-Chunk
3 TL	Meersalz
2 1/4 TL	Rohrzucker
50 g	weiche Butter
1 Msp.	Zimtpulver
3 Blättchen	Koriandergrün
1 TL	Weißweinessig
20	Brotstücke zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen als Vorspeise | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1135 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln nach Packungsangabe auftauen lassen. 300 ml Wasser, 2 ½ TL Salz und 2 TL Zucker verrühren. Die Muscheln in die Lake legen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Danach herausnehmen und umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Butter, Pfeffer, Zimt und ¼ TL Zucker verrühren. Die Limette heiß abwaschen und trocknen. Die Schale abreiben und die Frucht auspressen. Die Gewürzbutter mit ½ TL Limettenschale abschmecken und eine Flocke davon auf jede Muschelhälfte setzen.

3. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten und auf 135° aufheizen. Die Muscheln mit der Schalenseite nach unten über die direkte Hitze auf den Rost legen und 5 Min. grillen. Dann mit einer Zange in die indirekte Hitze legen. Apfelholz-Chunk auf die Glut legen, den Deckel schließen und die Muscheln 10 Min. räuchern.

4. Inzwischen für die Salsa verde Koriander, Petersilie, Essig und Konfitüre fein mixen. Die Sauce mit Salz, Limettensaft und restlicher -schale fruchtig süß abschmecken. Die Brote damit bestreichen. Die Muscheln vom Rost nehmen und auf vier Tellern anrichten. Mit der übrigen Sauce beträufeln und zusammen mit den Broten servieren.