

Rezept

Miesmuscheln in Tangoa-Sauce

Ein Rezept von Miesmuscheln in Tangoa-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Muscheln

- | | |
|---|--|
| 1 TL getrocknete Rosmarinnadeln | 1 TL Korianderkörner |
| 1 Bio-Zitrone | 1 Knoblauchzehe |
| 50 ml Olivenöl | 1 Dose Pizza-Tomaten (400 g Inhalt) |
| 200 ml Weißwein | grobes Meersalz |
| Piri-Piri-Öl (portugiesische scharfe Würzsauce) | 2 Lorbeerblätter |
| 1 kg frische Miesmuscheln | |

Für das Würzöl

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 Schalotte | 3 Knoblauchzehen |
| 30 Basilikumblätter | 1 TL Rosmarinnadeln |
| 1 TL Korianderkörner | 50 ml Olivenöl |

Außerdem

großer Topf (6 l Fassungsvermögen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Rosmarin und Koriander im Mörser zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und etwa drei Viertel der Schale abreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einem kleinen Topf das Öl erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Kurz bevor dieser anfängt Farbe zu nehmen, die Tomaten zugeben. Unter Rühren alles so lange kochen, bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist, dann den Wein dazugießen. Gemörserten Rosmarin und Koriander zugeben, die Sauce kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und mit Meersalz und Piri Piri abschmecken. Zitronenschale und Lorbeerblätter zugeben, den Topf zurück auf die Herdplatte stellen und die Sauce bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 35 Min. köcheln.
3. Inzwischen die Muscheln sorgfältig reinigen und die Härte entfernen, beschädigte Muscheln wegwerfen. In dem großen Topf den Boden ca. 1 cm hoch mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Muscheln darin zugedeckt bei starker Hitze ca. 5 Min. kochen und dann von der Herdplatte nehmen.

4. Für das Würzöl Schalotte und Knoblauch schälen und vierteln. 20-30 Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Dann Schalotte, Knoblauch, Basilikum, Rosmarin, Koriander und Zitronensaft in einen Blitzhacker geben, fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren.
-
5. Das Würzöl in die Tomatensauce einrühren und die Sauce kurz aufkochen. Dann die Herdplatte ausschalten und die Sauce zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Die fertige Sauce in den Topf zu den Miesmuscheln geben und gut untermischen. Die Muscheln in der Sauce sofort servieren. Geschlossene Muscheln wegwerfen. Zu diesem Gericht passen frisches Bauernbrot oder Weißbrot und ein trockener Rotwein aus dem Alentejo.