

Rezept

Muscheln im Sakesud

Ein Rezept von Muscheln im Sakesud, am 30.04.2024

Zutaten

1 kg Venusmuscheln (werden auch unter der Bezeichnung »Vongole« verkauft)	1 Stück Ingwer (etwa 2 cm)
	1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln	1 EL Öl
1/4 l Sake (japanischer Reiswein)	3 EL Sojasauce
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 als Einstieg: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Muscheln gründlich unter dem kalten Wasserstrahl waschen. Falls sie arg verschmutzt sind, auch noch die Bürste zu Hilfe nehmen. Beim Waschen sollen sich die Muscheln schließen. Die, die das nicht tun, sind nicht mehr ganz frisch und wandern rigoros in den Abfall.
2. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und zuerst in hauchdünne Scheiben und dann in ganz feine Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die kleinen Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden, den Rest waschen und in möglichst feine Ringe schneiden.
3. Das Öl im großen Topf oder im Wok erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebelringe kurz drin anbraten. Sake dazuschütten, die Sojasauce und den Zucker auch und alles zum Kochen bringen. Jetzt die Muscheln reinwerfen und gleich den Deckel darauf legen. Die Muscheln bei starker Hitze 3-5 Minuten kochen lassen, bis sie sich öffnen.
4. Alle Muscheln, die jetzt noch zu sind, aussortieren, da sie nicht mehr ganz in Ordnung waren. Die übrigen auf den Tisch stellen und mit Stäbchen oder mit der Gabel aus den Schalen fischen und essen.