

Rezept

Venusmuscheln nach Art des Bulhão Pato

Ein Rezept von Venusmuscheln nach Art des Bulhão Pato, am 27.04.2024

Zutaten

grob	es Meersalz	1 kg	frische Venusmuscheln
3	Knoblauchzehen	1 Bund	Koriandergrün (100 g)
100 ml	Olivenöl	250 ml	Weißwein
1 TL	schwarzer Pfeffer	1	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Reichlich kaltes Wasser zusammen mit 1 TL Meersalz in eine Schüssel geben. Venusmuscheln prüfen, dabei beschädigte oder geöffnete Exemplare wegwerfen. Die Muscheln im Salzwasser ca. 2 Std. wässern. Das Wasser in dieser Zeit viermal wechseln, dabei bei jedem Wasserwechsel erneut 1 TL Meersalz zugeben.
2. Den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und samt den Stielen grob hacken.
3. In einem Topf Öl erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Die Hälfte des Korianders dazugeben und alles ca. 3 Min. weiterdünsten. 150 ml Weißwein dazugeben und kurz aufkochen.
4. Den Rest des Weins (100 ml), Pfeffer und 1 TL Meersalz dazugeben und noch mal aufkochen. Die Muscheln abgießen, dazugeben, gut unterrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 4-5 Min. kochen. Eine Servierschale vorwärmen. Venusmuscheln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in die warme Servierschale geben.
5. Das restliche Koriandergrün in den heißen Muschelsud geben, umrühren und diesen offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Währenddessen noch geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und vierteln. Heißen Sud über die Muscheln gießen und diese zusammen mit den Zitronenvierteln servieren. Dazu passt frisches Weißbrot, um den Sud aufzutunken.