Amêijoa a Bulhão Pato - Portugiesische Venusmuscheln

Weltküche / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	15min	10min

Olà! Heute reisen wir kulinarisch nach Portugal, um eine typische Speise dieses schönen Landes zu geniessen: Venusmuscheln mit Knoblauch! Es handelt sich um ein traditionelles Gericht, das auf den Menükarten vieler Restaurants zu finden und meist als Vorspeise oder zum Apéro mit einem Glas Wein oder Bier serviert wird. Das Gericht ist nach dem Dichter Raimundo António de Bulhão Pato benannt, der an dem 1870 erschienenen Buch über die Gastronomie "Der Koch der Köche" mitgewirkt hat. Das Rezept ist sehr einfach und schnell zuzubereiten. Auf der Zutatenliste steht auch Koriander – falls du ihn nicht magst, kannst du ihn einfach durch glatte Petersilie ersetzen.

Liste des ingrédients

1 kg Venusmuscheln

6 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

1 dl Weisswein

1/2 Bündel Koriander

20g Butter

Der Saft einer halben Zitrone

1/4 TL Chilipulver (optional)

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Die Muscheln waschen und während mindestens 2 Stunden in reichlich Salzwasser einweichen.



2

Die Knoblauchzehen und den Koriander fein hacken. Die Zitronenhälfte auspressen.



3

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch leicht anbraten, dann mit dem Weisswein ablöschen und anschliessend die Venusmuscheln, 3/4 des Korianders und das Chilipulver hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt für ca. 5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln öffnen.



4

Danach die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter dazugeben und gut einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Muscheln auf einer Servierplatte anrichten und mit dem restlichen Koriander bestreuen. Guten Appetit!

