Salat mit Venusmuscheln

Besondere Empfehlung / Schnell und lecker / Wohlbefinden / Vorspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	10min

Hoi! Hier ist ein ganz einfaches Rezept, das ich gerne als Vorspeise oder zum Aperitif serviere: ein Salat mit Venusmuscheln! Das Dressing ist relativ einfach, aber sehr aromatisch: Olivenöl, Essig und Senf für die Vinaigrette, Knoblauch, Chili, Peterli und Zitronenzeste für die Garnitur. Diese ist nicht zwingend erforderlich, denn die Venusmuscheln mit Vinaigrette sind schon köstlich, aber die Garniturbringt den Salat auf ein neues Niveau! Ich serviere ihn immer mit den ungeschälten Muscheln. Das macht zwar die Hände etwas schmutzig, aber es ist geselliger.

Liste des ingrédients

Für den Salat

1 kg Venusmuscheln

1 dl Weisswein

1 grosser Bund glattblättrige Peterli

3 Knoblauchzehen

1 kleine rote Thai-Chili

2 TL Zesten von einer Bio-Zitrone

Für die Vinaigrette

3 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig

1 EL Dijon-Senf

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Beginne mit der Garnitur: Hacke die Petersilie, die Knoblauchzehen und die Chilischote fein und mische sie mit den Zitronenzesten. Kühl stellen.



2

Für die Vinaigrette verrührst du den Senf mit etwas Salz und Pfeffer, fügst das Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis du eine schöne Emulsion hast, und füge dann den Essig bei.



3

Erwärme die Venusmuscheln in einem grossen, geschlossenen Topf mit dem Weisswein bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten, oder einfach, bis sie sich weit geöffnet haben. Nimm sie vom Herd und lass sie leicht abkühlen, bevor du sie abtropfen lässt.



4

Mische die Venusmuscheln mit der Vinaigrette und der Garnitur und serviere sie sofort, denn lauwarm schmeckt der Salat am besten! Guten Appetit!

