VENUSMUSCHELN NACH FISCHERART

Zutaten

- Für 4 Personen
- 1,2 kg Kreuzmuster-Teppichmuscheln

- 1 Bund gehackte Petersilie
- 100 ml Weißwein
- 4 EL natives Olivenöl
-

Für die Zubereitung der Venusmuscheln nach Fischerart waschen Sie die Kreuzmuster-Teppichmuscheln, sortieren Sie die Muscheln mit beschädigter Schale aus und legen Sie sie zum Entsanden in eine Schüssel Wasser mit einer Handvoll grobem Salz. Reiben Sie die Muscheln mit den Händen aneinander, damit sie so viel Sand wie möglich auswerfen, und lassen Sie sie 1-2 Stunden einweichen. Während dieser Zeit wechseln Sie das Wasser und das grobe Salz mehrmals, bis das Wasser in der Schüssel klar und sauber ist. Um die Zeit zu verkürzen, können Sie die Muscheln auch gründlich unter fließendem Wasser abspülen und auf einem hölzernen Schneidebrett mit der Schnittseite nach unten ausklopfen: Wenn die Muschel sauber ist, kann sie gekocht werden, falls sie noch Sand auswirft, sollte sie aussortiert werden.

Geben Sie 4 EL natives Olivenöl in eine Pfanne und dünsten Sie die geschälten und gepressten Knoblauchzehen an. Gießen Sie die Muscheln ab und geben Sie sie in die Pfanne, fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie das Ganze bei mittlerer Hitze kochen, bis der Wein vollständig verdunstet ist. Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie die Muscheln weitere 2 Minuten garen. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, fügen Sie die gehackte Petersilie hinzu, schwenken Sie die Pfanne ein paar Mal und Ihre Muscheln nach Fischerart sind servierbereit!

Rezept von: http://ricette.giallozafferano.it/Vongole-alla-pescatora.html