

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Schwert- muscheln

mit Balsamico-Vinaigrette



Zutaten für 4 Personen

SCHWERTMUSCHELN:

16 Schwertmuscheln
4 Schalotten, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

BALSAMICO-VINAIGRETTE:

8 EL Olivenöl
4 EL Aceto Balsamico, weiss
60g Gemüsewürfel
(Lauch, Karotten, Zucchini)
4 EL Gemüsebouillon
Dill und Kerbel, gehackt
Tabasco
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schwert- muscheln

mit Balsamico-Vinaigrette

Vorbereiten

SCHWERTMUSCHELN:

Muscheln mit gebrochenen Schalen wegwerfen. Muscheln waschen. Mit einem Messer die Schale öffnen und den weissen Muskel herauslösen. Die Muschelschalen säubern und die schönsten Hälften zum Anrichten verwenden.

BALSAMICO-VINAIGRETTE:

Gemüsewürfel und Kräuter mit Olivenöl verrühren. Den weissen Aceto Balsamico dazu. Mit Tabasco und Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen.

Zubereiten

Grosses Muschelfleisch in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch ca. 30 Sek. braten.

Anrichten

Die Muschelschalen auf ein Bett von leicht feuchtem Meersalz legen. Muschelfleisch noch warm mit der Balsamico-Vinaigrette mischen und in die Muschelschalen verteilen. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Miesmuscheln oder Jakobsmuscheln.