






Venusmuscheln in Weissweinsauce

 Leicht  15 min  2 Personen

Zutaten

- 500 g frische Venusmuscheln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Salbei
- 1 Tomate, groß
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Butter, kalt
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Venusmuscheln unter kaltem Wasser spülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Geöffnete und kaputte Muscheln aussortieren und nicht verwenden.

Schritt 02

Schalotten und Knoblauch würfeln. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und Salbeizweige aufbewahren. Tomate für 3-5 Sekunden in kochendes Wasser geben und anschließend kalt abschrecken. Die Haut der Tomate abziehen, vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Schritt 03

Schalotten- und Knoblauchwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Salbeizweige ebenfalls mitschwitzen. Venusmuscheln dazugeben, für 2-3 Minuten bei größter Hitze dünsten und mit Weißwein ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Muscheln unter mehrmaligem Rütteln des Topfes für 5 Minuten kochen. Alles in ein Sieb gießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Venusmuscheln warmhalten. Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben und auf 4-5 Esslöffel einkochen. Flüssigkeit mit der kalten Butter binden und mit Pfeffer und eventuell Salz etwas abschmecken. Venusmuscheln, Tomatenwürfel und die Salbeistreifen in die Sauce geben und schwenken. Muscheln mit knackigem Weißbrot und gekühltem Weißwein servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür