

Miesmuscheln in Portwein

Zutaten:

für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
3 Esslöffel Olivenöl
1500g Miesmuscheln
Salz
Pfeffer
1 kleine Chilischote getrocknet
3/10 Liter trockener weißer
Portwein

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, Suppengrün putzen, waschen und den Knoblauch schälen. Alles fein hacken. Die Tomaten überbrühen und pellen, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch ebenfalls hacken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Suppengrün darin anschwitzen, aber nicht braun rösten. Nach etwa 5 Min. den Knoblauch hinzufügen, nach weiteren 2 Min. die Tomatenstücke.

Unterdessen Muscheln waschen, bürsten und die Fäden abziehen. Nur die festgeschlossenen Muscheln verwenden.

Wenn die Tomaten ihre Flüssigkeit ausgeschwitzt haben, salzen, pfeffern, die Chilischote dazugeben und den Portwein angießen. Beim ersten Aufkochen die Muscheln hinzufügen, Deckel auflegen und die Muscheln sich öffnen lassen. Das dauert zwei bis drei Minuten, dann sind die Muscheln gar und schön zart. Kocht man sie länger, werden sie klein und hart.

Dazu gibt es Weißbrot, aufgebacken oder getoastet mit Knoblauch abgerieben. Als Getränk passt weißer Port-, kräftiger Weißwein