Genuss

Wohin reisen wir diesen Sommer? Jeden Tag woandersh... ...sten uns mit Vergnügen durch die Lieblingsgerichte verschiedener Urlaubsländer

REDAKTION: MARTINA PANEK



Die Zucht von Meeresfrüchten hat in Slowenien Tradition. An der Küste vor Piran gedeihen Muscheln in reinstem Meerwasser und mildem Klima.

Aus Slowenien: herzhaft-mediterrane Miesmuscheln mit Knoblauch

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN: 1,6 kg Miesmuscheln • 4 Schalotten • 6 Knoblauchzehen • 8 Zweige Thymian • 60 g Butter • 3 EL Olivenöl • 4 Lorbeerblätter • 300 ml Gemüsebrühe (z. B. von dmBio) • 3 EL Zitronensaft • ½ Handvoll (8 g) Petersilie, glatt, gehackt • optional: Salz • 1 Zitrone, bio, in Spalten

ZUBEREITUNG: Muscheln waschen und säubern, beschädigte Exemplare aussortieren. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten halbieren und in Streifen, Knoblauch quer in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin hell anschwitzen. Thymian und Lorbeerblätter kurz mitgaren. Muscheln hinzufügen und Brühe mit Zitronensaft angießen. Unter gelegentlichem Rütteln ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln aussortieren. Petersilie untermischen und die Brühe bei Bedarf mit wenig Salz abschmecken. Muscheln mit dem Sud in tiefe Teller verteilen und mit Zitronenspalten garnieren. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

Fertig in: ca. 40 Minuten

WORTEN **Zutaten** : ingredienti

Miesmuscheln : Le cozze

Die Schalotten: lo scalogno

Knoblauchzehen : spicchi d'aglio (Knoblauch)

Gemüsebrühe : Brodo vegetale

Petersilie : Prezzemolo

Lorbeerblatter : Foglie di alloro

Thymian : Timo

Verben

waschen : lavare

säuber : salare

aussortieren : selezionare

abbrausen : sciacquare

anschwitzen : rosolare

mitgaren : guarnire insieme

abschmecken : condire con sale e pepe