



ToroToro

Spanisches Restaurant
G.A. Reitsamer

Vieiras al estilo de Vigo

Jakobsmuscheln nach „Vigo“-Art Für 4 Personen

Zutaten

8 Jakobsmuscheln
etwas Thymian
etwas Olivenöl
Petersilie

Für die Marinade

1 feingehackte Knoblauchzehe
1 TL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1/16 Weißwein
2 cl Orujo
Salz Pfeffer

*Die feingehackte Knoblauchzehe mit
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
1/16 Weißwein
2cl Orujo und
1 TL Zitronensaft zu einer Marinade verrühren*



Zubereitung

*Die Muschelschalen mit einem Messer öffnen, die Muscheln herausnehmen,
die Schalen gründlich reinigen. Die Muscheln zur vorbereiteten Marinade
geben und ½ Stunde ziehen lassen.*

*Danach die Muscheln aus Der Marinade heben und beidseitig
ca. 2 Minuten anbraten. Die angebratenen Muscheln in die Muschelschalen
legen, etwas Olivenöl mit Thymian verrühren und auf die Muscheln geben.*

Nach 2 Minuten bei starker Oberhitze gratinieren, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Weinempfehlung

2004/05 Pesando Santiago Ruiz 0,75l
Bodegas Santiago Ruiz
Ein Cuvèe aus Albarino, Loureiro und Treixadura