



ToroToro

Spanisches Restaurant
G.A.Reitsamer

Ein wundervolles Gericht - einfache Zubereitung

Almejas al Jerez

Venusmuscheln in Sherry- Für 4-6 Personen

Zutaten

1 kg Venusmuscheln
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
¼ trockenen Sherry
Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Muscheln gründlich waschen, alle geöffneten Muscheln aussortieren und wegwerfen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin hellgelb anschwitzen. Mit dem Sherry ablöschen und die Petersilie zufügen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Muscheln in den Topf geben und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten, dabei den geschlossenen Topf mehrmals rütteln. Alle Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entfernen. Die Muscheln heiß oder kalt servieren zur Beilage empfehle ich knuspriges Weißbrot.

*!buen provecho
Guten Appetit*

Gisela Reitsamer
Jefa de Cosina
Küchenchefin

Tipp:

Legen Sie die Muscheln für einige Stunden in ein frisches Wasser mit einen Schuß Essig, die Muschel reinigt und entsanden sich dadurch von selbst.