20 – Venusmuscheln mit Knoblauch-Zitronen-Öl

Hintergrund zum Rezept
Woher ich dieses Rezept habe, weiß ich nicht mehr. Ich habe es sicher seit über zehn Jahren nicht mehr zubereitet. Erst ein früherer Gast, Tine, die es einmal bei uns gegessen hatte, hat mich wieder daran erinnert. Und aus der Erinnerung habe ich das Rezept wieder hervorgekramt. Es eignet sich gut als kleine Vorspeise ggf. auch als Gruß aus der Küche.

Das Originalrezept sah vor, die Muscheln in einer Aluschale auf dem Holzkohlegrill zuzubereiten. Genötigt durch schlechtes Wetter habe ich aber mit auch Erfolg eine hochwandige Pfanne benutzt. In der Pfanne lassen sich die Muscheln leichter wenden und der Sud kann auch gut aufgefangen und genutzt werden.

Zutaten für 4 Personen
- 1 kg frische Venus- oder Teppichmuscheln (unbedingt zuhause aus der luftdichten Kunststoff-Transportverpackung nehmen und im Kühlschrank lagern!).
- 6 EL Olivenöl
- Saft einer kleinen Zitrone
- 2 Stangen Zitronengras (eine als Zutat, eine als Pinsel verwenden)
- 4-5 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie oder Koriander
- Salz, Pfeffer
- Weißbrot

Zubereitung:
Möglichst am Vortag die Marinade herstellen. Dazu Knoblauch und eine Stange Zitronengras klein schneiden, Zitrone auspressen. Zitronensaft, Knoblauch, Zitronengras, Salz und gemahlener Pfeffer in eine Tasse oder kleine Schale geben. Olivenöl dazu geben, bis alles gut überdeckt ist. Das Ganze abgedeckt die Nacht über in den Kühlschrank stellen.

Alternativ: Olivenöl in Pfanne anbraten.

Die Muscheln mehrfach gut wässern bis aller Sand aus den Muscheln herausgewaschen ist. Muschel gut abschütteln. Ggf. offene Muscheln aussortieren. Die zweite Stange Zitronengras als Pinsel herrichten. Dazu wird die verbliebene Stange längs am dünnen Ende auf einer Länge von ca. 6-8 cm mehrfach eingeschnitten, so dass ein Pinsel für die Marinade entsteht.

Die Muscheln in einer Aluschale auf den Grill oder in eine hochwandige Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze köcheln. Nach und nach sterben die Muscheln durch die Hitze ab und gehen auf. Mit dem Zitronengras-Pinsel die Marinade auf die aufgehenden Muscheln großzügig aufgetragen. Wenn alle Muscheln auf sind, diese sofort in geeigneten Schalen geben, den Sud ebenfalls und servieren.

K.M. - Stand: 19.8.2017