

Muscheln in Tomatensauce

Muscheln auf italienische Art

Zutaten für 3 Portionen:

3 kg Muscheln
5 Zehen Knoblauch
3 Zwiebeln, rote
450 ml Weißwein, trocken
3 EL Olivenöl
2 EL Butter
300 g Lauch, oder 4 Lauchzwiebeln
600 g Tomaten, passiert
1 EL Zitronensaft
1 EL Tomatenmark
4 EL Petersilie, plus zwei zum Garnieren
2 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst werden die Zwiebeln und der Lauch (oder die Lauchzwiebeln) fein gewürfelt und in einem Bräter in Olivenöl und Butter angeschwitzt. Dann werden die Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten und sobald die Zwiebeln glasig sind dazugegeben. Jetzt wird das Tomatenpüree, Tomatenmark und der Weißwein dazugegeben. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren, sodass alles gut vermischt ist. Alles noch mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Bräter wieder auf den Herd geben und dann alles köcheln lassen. Der Sud kann ruhig schon einige Zeit vorher (1-2 Stunden) zu bereitet werden, dann entwickeln sich die Aromen noch mehr.

Nun werden die Muscheln aus der Verpackung geholt. Alle abtropfen lassen und bei Bedarf putzen (abbürsten) und offene oder kaputte Muscheln aussortieren. Jetzt wird der Sud richtig erhitzt. Er sollte stark kochen, dann werden die Muscheln dazugegeben und erst mal 5 Minuten gekocht. Danach werden die Muscheln einmal durchgerührt, sodass oben liegende Muscheln nach unten gelangen und weitere 10 Minuten kochen. Den Topf oder Bräter immer mit einem Deckel verschließen. Die Muscheln mit dem Sud auf die Teller geben, mit etwas frischer Petersilie bestreuen und servieren.