



Schwertmuscheln mit Sauce Vierge

Man nehme für 4 Portionen:

16 Schwertmuscheln
1 große Tomate
1 Schalotte
1 Zitrone
2 Zweige Basilikum
Salz
weißen Pfeffer aus der Mühle

- Tomate häuten, entkernen, Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden
- Schalotte halbieren, pellen, fein würfeln
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen (2 EL Saft)
- Basilikumblätter vom Stiel zupfen und in feine Streifen schneiden
- Schwertmuscheln kontrollieren, Muscheln, die sich nicht schließen, aussortieren

Einen großen, flachen Topf ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen. Wasser zum Kochen bringen, Muscheln hineinlegen, Deckel auflegen und 3-4 Minuten kochen. Abgießen und die Muscheln etwas abkühlen lassen. Muschelfleisch in Stücke schneiden, die Schalen unter fließendem Wasser abspülen, trocknen und je 4 auf einen Teller legen.

Schalottenwürfel in einer Pfanne in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel zugeben kurz erhitzen. Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, Basilikum unterrühren und einen Deckel auflegen, damit die Sauce warm bleibt.

In einer weiteren Pfanne in Olivenöl die Muschelstücke bei mäßiger Hitze ca. 2 Minuten sautieren. Salzen und pfeffern. In die Muschelschalen verteilen, die Sauce darüber geben und sofort servieren.