Vongole mit Tajarin

Die Tajarin mit Venusmuscheln erwecken Urlaubsgefühle: Der sich in der Küche ausbreitende Duft versetzt einen direkt ans Meer.

Anzahl:	20 Personen
Rezeptgruppe:	Vorspeise - Primi Piatti
Saison:	Ganzes Jahr
Zubereitungszeit:	ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunde

Zutaten

3kg Venusmuscheln (Vongole)

1-2 weisse Zwiebel

2-3 Karotten

1 Fenchel

4 EL Olivenöl

200ml Weisswein

500ml Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

Zitronenschalenabrieb von 1 Zitrone

2-3 Knoblauchzehen

2 Chilischoten

20g Butter

1 Bund glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

1.5 kg Tajarin (Herkunft Lucrezia Viola Caci www.lucreziaviolacaci.ch)

Zubereitung

Muscheln unter fliessendem Wasser abspülen. Bereits geöffnete oder kaputte Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Etwa eine Stunde vor der Zubereitung die Muscheln in leicht gesalzenes, kaltes Wasser geben, um den Sand zu lösen. Muscheln aus dem Wasser nehmen, Wasser abgiessen.

Muscheln unter fliessendem Wasser gründlich abbürsten.

Noch mal darauf achten, bereits geöffnete Muscheln auszusortieren.

Einen so grossen Topf bereitstellen, dass die Muschel darin gut Platz finden und sich nicht zu sehr stapeln, sonst in Etappen arbeiten. Die Muscheln sollen sich im nächsten Schritt öffnen und das können sie nicht, wenn das Eigengewicht darüber liegender Muschel auf sie presst.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf leicht zum Köcheln bringen, die Muscheln hineingeben und mit Deckel gerade so lange dämpfen, bis sie sich öffnen (2-3 Minuten). Dann sofort durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen. Einige schöne Exemplare für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen aus der Schale in ein Gefäss befreien, dabei kann der Daumennagel helfen.

Wichtig: Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Zur späteren Deko vom Teil einer Karotte etwas Julienne schneiden und in ein Wasserglas stellen.

Das Soffritto: Zwiebel, Karotte, Fenchel (gleiche Mengenanteile) putzen, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Alles in einem Topf bei kleiner Hitze (es soll keine Farbe annehmen) in Olivenöl weich dünsten (min. 30Minuten).

Dann mit Weisswein ablöschen, sehr deutlich reduzieren lassen, um es wiederum mit Brühe aufzugiessen und wieder etwas reduzieren zu lassen. Aromen (Lorbeerblatt, Zitronenschale, Knoblauch, Chili) in die Brühe geben und 5 Minuten nicht ganz kochend durchziehen lassen, schliesslich fast die ganze kleingeschnittene Petersilie (etwas zur

Deko aufheben) ergänzen. Die paar Muscheln in der Schale kurz hinein, damit sie etwas warm werden und sodann zur späteren Deko herausnehmen.

P.S: Garnitur beim Aufräumen NICHT wegschmeissen!

Jetzt kommen die selbstgemachten Tajarin in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser (frische, selbstgemachte brauchen nur ca. 2 Minuten). Dann abgiessen und etwas Butter dazu. Kurz vorm Servieren noch das Muschelfleisch sowie etwas Salz unter den Sud mischen.

Damit das Essen nicht kalt auf den Tisch kommt: Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Muscheln in der Schale, der Julienne und etwas Petersilie dekorieren.