

# Schwertmuscheln mit Sauce Vierge



Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**

## Zutaten

### Für Schwertmuscheln mit Vierge

16 Schwertmuscheln

1 große reife Tomate

ca. 3 EL Olivenöl

1 gehackte Schalotte

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Salz

Pfeffer

in dünne Streifen geschnittene Basilikumblät-

### Für Schwertmuscheln gegrillt

1kg Schwertmuscheln

2 Konblanchzehen

Meersalz oder Fleur de Sel

2EL Olivenöl

½ Bund Petersilie glatte

etwas Zitronensaft einige spritzer

## Zubereitung

### Für Schwertmuscheln mit Vierge

1. Die Muscheln für mindestens zwei Stunden in Salzwasser wässern, Wasser so oft wechseln, bis aller Sand ausgespült ist. Bei Bedarf unter fließendem Leitungswasser nachspülen, damit auch der restliche Sand entfernt wird.
2. So viel Wasser in einen großen Topf geben, dass es etwa 1 cm hoch im Topf steht. Bei mittlerer Temperatur erhitzen. Muscheln hineingeben, Deckel auflegen und 3–5 Min. köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
3. Für die Sauce Vierge die Haut der Tomate oben kreuzförmig mit einem Messer einritzen und die Tomate in kochendem Wasser 10–15 Sek. blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, unter fließendem kaltem Wasser abschrecken. Haut abziehen, Tomate abkühlen lassen und halbieren. Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
4. Vom Olivenöl 2 EL in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin 2 Min. glasig anschwitzen. Einen Spritzer Olivenöl, gewürfelte Tomate sowie Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum zufügen und 1 Min. bei geringer Temperatur mitköcheln. Vom Herd nehmen und Deckel auflegen zum Warmhalten.
5. Muschelfleisch aus den Schalen lösen und in 3–4 cm lange Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Schalen unter kaltem Wasser reinigen, abtropfen lassen und auf vier Tellern drapieren.
6. 1 TL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Muschelfleisch darin 1–2 Min. goldbraun sautieren. Auf den Muschelschalen anrichten und Sauce Vierge darüber verteilen.

### Für Schwertmuscheln gegrillt

1. Die Muscheln für mindestens zwei Stunden in Salzwasser wässern, Wasser so oft wechseln, bis aller Sand ausgespült ist. Bei Bedarf unter fließendem Leitungswasser nachspülen, damit auch der restliche Sand entfernt wird. Die Muscheln nebeneinander auf ein Backblech legen.
2. Den Knoblauch fein würfeln. Die Petersilie hacken.
3. Das Olivenöl und Knoblauch vermischen und gleichmäßig über den Muscheln verteilen und für ca. 4 - 5 Minuten in den Backofen direkt unter den vorgeheizten Grill (ca. 230 Grad) schieben.
4. Das Olivenöl und Knoblauch vermischen und gleichmäßig über den Muscheln verteilen und für ca. 4 - 5 Minuten in den Backofen direkt unter den vorgeheizten Grill (ca. 230 Grad) schieben.