

Fischtipps



Venusmuscheln

Lebensraum

Atlantik, Pazifik, Mittelmeer

Gewichte · Angebotsformen

1 und 5 kg Säcke

Verfügbarkeit

ganzjährig, Hauptsaison: Oktober bis März

Von der Venusmuschel gibt es über 500 Arten. Sie ist geradezu in allen Meeren und Küsten vertreten.

Ihr Lebensraum befindet sich auf Sedimentböden im Flachwasser, mit vorwiegend sandigem, schlammigem Untergrund, in den sie sich meist eingräbt. Die kleine, hellbraune Muschel erreicht eine Länge von 3 bis 4 cm. Die Schale hat ungleichmäßige, ringförmige Rillen. Geschmacklich gilt das Motto: Je kleiner desto feiner.

Nährwerte pro 100 g eßbarem Anteil

Kalorien	75 kcal	Eiweiß	13 g
Cholesterin	115 mg	Fett	0,4 g

Venusmuscheln mit Knoblauch – Zitronenmarinade



2 kg Venusmuscheln, 2 Zwiebel, 3 Karotten, 1 Stange Lauch, Olivenöl, 1 Zweig Thymian, 2 Lorbeerblätter, 0,25l Weißwein, 0,25l Wasser, 1 TL Dijon Senf, 4 EL Balsamico Essig, 8 EL Olivenöl, 1 Zitrone, 4 Knoblauchzehen, Meersalz, frisch geriebenen Pfeffer

1. Muscheln waschen. Karotte, Lauch und Zwiebel klein würfelig schneiden. Öl in einen Topf geben und das Gemüse darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Thymian und Muschel beigeben und mit Weißwein und Wasser ablöschen. Danach ca. 6 – 8 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen, Muscheln herausheben und erkalten lassen.
2. Senf, Balsamico Essig, Olivenöl, Zitronensaft, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und über die Muscheln gießen.

Muscheln mit der Marinade in einer Schüssel mit frischen Kräutern anrichten.

Venusmuscheln überzogen mit Aiolicreme



2 kg Venusmuscheln, 2 Zwiebel, 3 Karotten, 1/2 Stange Lauch, Olivenöl, 1 Zweig Thymian, 2 Lorbeerblätter, 0,5 l Weißwein, 8 Scheiben Toastbrot, 250 ml Milch, 10 Knoblauchzehen, 1 TL grobes Meersalz, 2 Eidotter, 400 ml Olivenöl, 1 Zitrone

1. Muscheln waschen. Karotte, Lauch und Zwiebel klein würfelig schneiden. Öl in einen Topf geben und das Gemüse darin anschwitzen, Lorbeerblatt, Thymian und Muscheln beigeben und mit Weißwein und Wasser ablöschen. Danach circa 6 – 8 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen, Muscheln herausheben und erkalten lassen.
2. Toastbrot entrinden, in Milch einweichen. Knoblauch mit Salz mit einem Mörser zerreiben. Das ausgedrückte Weißbrot und Eidotter untermischen. Nach und nach Olivenöl einfließen lassen und mit einem Schneebesen aufschlagen.
3. Die oberen Muschelschalen entfernen, die Muscheln in einen Teller mit Sesam-, Leinsamen oder groben Salz platzieren, mit Sauce übergießen und in einem vorgeheizten Backrohr bei circa 200 Grad, ein bis zwei Minuten erwärmen.

Als klassische Beilage wird Weißbrot serviert.