

Muscheln, Mandelmilch, XO-Sauce



Zubereitung

Mandelmilch herstellen: 100ml Wasser, 50g geschälte Mandeln

Beides im Blender mixen bis die Mandeln fein zermahlen sind. Für 10 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach durch ein feines Sieb streichen.

Muscheln kochen und Fleisch auslösen: In einem grossen Topf Wasser aufkochen und vom Feuer nehmen. Muscheln in einem Sieb für etwa 10 Sekunden ins heisse Wasser tauchen und sofort herausnehmen. Die Muscheln öffnen sich dabei nur ganz leicht, werden so aber auf die perfekte Textur gekocht. Geöffnet werden sie anschliessend mit dem Austernmesser oder einem kleinem Messer mit kräftiger Klinge. Das macht man über einer Schüssel, um den austretenden Saft aufzufangen. Dann das Muschelfleisch herauslösen und die Muschelhälften in einer zweiten Schüssel aufbewahren. Wir benötigen diese zum Servieren.

Muscheln von Sand befreien: Muschelsaft durch feines Sieb giessen, damit die Sandrückstände aufgefangen werden können. Diesen Vorgang 2–3 Mal wiederholen bis der Saft klar ist und kein Sand mehr sichtbar ist. Muschelfleisch in seinem Saft beiseite stellen.

Anrichten: Muschelschalen dekorativ auf die Teller verteilen, das Muschelfleisch darüber verteilen, mit etwas Mandelmilch und XO-Sauce würzen und mit den Zwiebelspitzen garnieren.

Zutaten für 4 Personen

- 24 Vongole (Venusmuscheln), etwa Fünfliber-gross
- 100ml Mandelmilch
- 60g XO-Sauce
- 2 EL Zwiebelspitzen