



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Salat mit Muschelallerlei mit Wildkräuterkürbissalat

Für 4 Personen:

- | | | |
|------------|----------------------------|--|
| | Fond: | |
| 50 g | Schalotten | – Für den Muschelfond fein geschnittene Schalotten in heißem Olivenöl glasig dünsten. Mit Spätburgunder ablöschen. Feingehackte Petersilie dazugeben. Mit Pfeffer und Spätburgunder -Essig abschmecken. Auf zwei Töpfe verteilen. |
| 50 ml | Olivenöl | |
| ¼ l | Rotwein, Spätburgunder | |
| 1 Bund | Glatte Petersilie | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 2 TL | Spätburgunder-Essig | – Muscheln putzen. Jakobs- und Venusmuscheln sowie die Miesmuscheln jeweils in den vorbereiteten Fond geben. Tomatenwürfel zu den Miesmuscheln geben. Jeweils mit geschlossenem Deckel etwa 3-5 Minuten kochen, Muscheln ab und zu im Fond schwenken, bis alle Muscheln sich geöffnet haben. |
| 250 g | Jakobsmuschelfleisch | |
| 1 kg | Venusmuscheln | |
| 1 kg | Miesmuscheln | |
| 100 g | Tomatenwürfel | |
| 4 | Austern | |
| | Salat: | |
| 200 g | Kürbis | – Jeweils zwölf Miesmuscheln für die Dekoration beiseite stellen. Übrigen Muscheln aus der Schale lösen. Fonds abschmecken und Muscheln damit begießen und über die übrigen Muscheln gießen. |
| 2 EL | Spätburgunder-Essig | |
| 2 EL | Sonnenblumenöl | |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 1 handvoll | Kräuter der Saison: | |
| | Vogelmiere, Bachbunze, | – Kürbis putzen, in feine Streifen schneiden. In einer Marinade aus Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer wenden. |
| | Ackersenf und Waldkresse | – Austern öffnen und kurz vor dem Servieren im eigenen Saft lauwarm erhitzen. |
| | | – Den Kürbissalat auf vier Tellern verteilen. Muschelfleisch, Muscheln in der Schale und Austern um den Kürbissalat legen und mit etwa Fond beträufeln und mit Wildkräuter garnieren. |