



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Salat mit Miesmuschel, Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum und Wildkräuter

Für 4 Personen:

- | | | |
|------------|--------------------------|---|
| | Fond: | |
| 50 g | Schalotten | – Für den Muschelfond fein geschnittene Schalotten in heißem Olivenöl glasig dünsten. Mit Spätburgunder ablöschen. Feingehackte Petersilie und Pfeffer dazugeben. |
| 50 ml | Olivenöl | |
| ¼ l | Spätburgunder Rosé | |
| 1 Bund | Glatte Petersilie | – Miesmuscheln putzen und waschen. In den vorbereiteten Fond mit Tomatenwürfel geben. Mit geschlossenem Deckel etwa 3-5 Minuten kochen. Muscheln ab und zu im Fond schwenken, bis sich alle geöffnet haben. |
| 2 TL | Pfeffer aus der Mühle | |
| | Spätburgunder-Essig | |
| 2 kg | Miesmuscheln | |
| 100 g | Tomatenwürfel | |
| | Salat: | |
| 200 g | Zuchinischeiben | – Jeweils zwölf Miesmuscheln für die Dekoration beiseite stellen. Übrigen Muscheln aus der Schale lösen. Fonds abschmecken und Muschelfleisch damit begießen. |
| 2 EL | Spätburgunder-Essig | |
| 2 EL | Sonnenblumenöl | |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| 1 handvoll | Wildkräuter: | |
| | Vogelmiere, Bachbunze, | – Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen. In einer Marinade aus Essig, Öl, Basilikum Meersalz und Pfeffer wenden. |
| | Ackersenf und Waldkresse | |
| 1 handvoll | Basilikum | |
| 12 | Kirschtomaten | – Den Zuchin Salat auf vier Tellern verteilen. Muschelfleisch, Muscheln in der Schale und Kirschtomaten um den Zuchin Salat legen. Mit etwas Fond beträufeln und mit Wildkräuter garnieren. |