

# Insalata di conchiglie auf Mini-Zucchini mit Bruschetta

**Für zwei Personen**

**Für den Muschelsalat:**

200 g Miesmuscheln	400 g Venusmuscheln	20 g Queller
7 Kirschtomaten	2 Schalotten	3 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	200 g eingel. Öl-Pimientos	100 ml Olivenöl
50 ml trockener Weißwein	2 Zweige Thymian	3 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

**Für die gegrillte Zucchini:**

4 Mini-Zucchini	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------	---------------	---------------

**Für die Bruschetta:**

1 Ciabatta-Brot	100 g Parmesan	2 große Strauchtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 Prisen Chilipulver	1 EL getrockneter Oregano	Olivenöl, Salz

**Für die Balsamico-Creme:**

25 ml trockener Rotwein	25 ml Balsamico-Essig	25 ml Orangensaft
2 EL flüssiger Blütenhonig		

Für den Queller in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Tomaten in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Muschelsalat Muscheln abbürsten, putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.

Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Thymian und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und einen Zweig Thymian hinzufügen. Miesmuscheln dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 3 Minuten garen. Venusmuscheln hinzufügen und weitere 5 Minuten garen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Muscheln in ein Sieb geben, Sud auffangen. Geschlossene Muscheln entsorgen.

Queller circa 20 Sekunden in ungesalzenem Wasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Kirschtomaten kurz in kochendes Wasser geben. Häuten, Strunk entfernen und vierteln. Eingelegte Pimientos in Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette Muschelsud in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Restliche Thymianblättchen und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone waschen und  $\frac{1}{2}$  TL Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Muschelsud, Thymian, Petersilie, Zitronenschale und Olivenöl verrühren. Vinaigrette mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warme Vinaigrette über Muscheln gießen und mit Tomaten, Pimientos und Queller vermengen.

Für die gebratenen Zucchini Mini-Zucchini waschen, putzen und Enden entfernen. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Grillpfanne mit Öl bepinseln und erhitzen. Zucchini von beiden Seiten goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Für die Bruschetta Balsamico-Creme herstellen. Balsamico-Essig und Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und dickflüssig einkochen lassen. Orangensaft und Honig hinzugeben, nochmals aufkochen lassen. Balsamico-Creme zum Abkühlen beiseite stellen.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben. Häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Tomatenwürfel in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomatenwürfel, Basilikum, einen Schuss Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Chilipulver und getrocknetem Oregano abschmecken.

Parmesan reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Ciabatta in 2 cm dicke Scheiben schneiden

und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten. Brot aus der Pfanne nehmen, Tomatenmasse darauf verteilen. Balsamico-Creme und Parmesan darüber geben.  
Insalata di conchiglie auf gegrillten Mini-Zucchini mit Bruschetta auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 12. September 2016