

Schweine-Fleisch mit Muscheln

Für zwei Personen

400 g Gulasch vom Schwein	500 g Venusmuscheln	200 g mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
1 Bund Koriander	100 ml Weißwein	Olivenöl
Paprikapulver, edelsüß	Salz, schwarzer Pfeffer	

Das Gulasch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver großzügig würzen. Den Weißwein hinzugeben und das Fleisch darin mindestens zwei Stunden marinieren. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Anschließend in einer breiten und hohen Pfanne das Olivenöl heiß werden lassen und die klein gehackte Zwiebel darin andünsten. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch sowie das Lorbeerblatt dazugeben und ebenfalls andünsten. Das Schweine-Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Anschließend der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Lorbeerblatt beifügen und auf hoher Temperatur anbraten. Die Marinade zugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die gekochten Kartoffeln vorsichtig unterrühren. Die Muscheln begeben und zugedeckt köcheln lassen, bis sie aufgegangen sind. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Anschließend hacken. Das Schweine-Fleisch mit den Muscheln auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und sofort servieren.

Lena Rocha am 07. Juni 2012