

## Muscheln nach Bulhão Pato-Art

### Für zwei Personen

1 kg Venusmuscheln	5 Riesen-Garnelen	5 Scheiben Frühstücksspeck
1 Baguette	6 Knoblauchzehen	2 Zitrone
1 Bund Koriander	1 Zwiebel, klein	1 EL Butter
100 ml Weißwein	Olivenöl, Meersalz	Salz, schwarzer Pfeffer
Piripiri		

Den Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Muscheln waschen. Den Knoblauch abziehen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Anschließend die Muscheln hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Piripiri abschmecken. Mit dem Wein ablöschen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und abzupfen. Die Blätter klein schneiden und zu den Muscheln geben. Die Muscheln in der zugedeckten Pfanne köcheln lassen, bis sie sich vollständig geöffnet haben. Die Garnelen in einem Topf mit Salzwasser und Piripiri geben. Die Zwiebel waschen und mit der Schale dazugeben. Die Garnelen ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend die Schale und den Kopf entfernen. Die Garnelen in je eine Scheibe Frühstücksspeck einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Garnelen für 15 Minuten in den Backofen geben, bis der Speck kross ist. Anschließend die Butter unterrühren. Die Zitrone halbieren, pressen und den Saft über die Muscheln geben. Die Venusmuscheln auf einem Teller anrichten. Die Garnelen und einige Scheiben Baguette dazugeben und servieren.

Lena Rocha am 05. Juni 2012