

Zweierlei Muscheln mit gebackenen Pizza-Taschen

Für zwei Personen

500 g Miesmuscheln	500 g Venusmuscheln	600 g Dosen-Tomaten
250 g Mozzarella	100 g Ricotta	100 g Parmesan
1 Bund Petersilie	6 Knoblauchzehen	250 g Mehl
100 ml Weißwein	125 ml Wasser	100 g Butterschmalz
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Miesmuscheln unter fließendem Wasser gut waschen. Anschließend die Muscheln in einem Topf ohne Wasser bei hoher Temperatur aufgehen lassen. Die leere Schale entfernen und jene behalten, in denen die Muschel sitzt. Das beim Kochen ausgelassene Wasser durchsieben und zur Seite stellen. Drei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in einem weiteren Topf in etwas Olivenöl dünsten. Die Tomaten und das Wasser der Miesmuscheln dazugeben. Nach etwa zehn Minuten die Miesmuscheln und ein halbes Bund klein gehackte Petersilie dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warm stellen. Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser waschen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Drei weitere Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und in dem Olivenöl dünsten. Die Venusmuscheln in die Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Für zwei Minuten kochen lassen. Sobald alle Venusmuscheln offen sind, ein halbes Bund gehackte Petersilie dazugeben. Alles gut vermengen und warm stellen. Das Mehl mit dem Butterschmalz vermengen. Etwas Wasser hinzufügen, bis ein weicher Teig entstanden ist. Aus dem Teig Bällchen formen und diese mit Hilfe eines Nudelholzes flach drücken. Aus den Teigbällchen Kreise bilden und diese ausschneiden. Den Mozzarella würfeln und mit dem Ricotta sowie dem frisch geriebenen Parmesan vermengen. Zuerst das Tomatenfleisch und dann die Käsemasse auf die Teigkreise geben. Den Teig umklappen, so dass ein Halbkreis entsteht. Die Teigtaschen in heißem Olivenöl ausbacken. Die Muscheln (mit Schale) mit den Pizzataschen servieren.

Marco Boldrer am 13. August 2013