

In Salzwasser gegerichte Scheiden-Muscheln

20 Scheidenmuscheln mit Schale	1/4 L Wasser	1 TL Salz
1 Schalotte	2 Sch. Ingwerwurzel	1 EL Reiswein
2 EL Essig	Frühlingszwiebelringe	

Die Muscheln gründlich in kaltem Wasser waschen, dann für mehrere Stunden in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser legen, damit sie ihren Darm entleeren. Noch einmal gut in kaltem Wasser waschen und die schwarze Sehne auf der Rückseite jeder Muschel durchtrennen.

In einem Wok das Wasser zum Kochen bringen, dann Salz, Zwiebel, Ingwer und Wein hinzufügen. Die Muscheln dazugeben, den Deckel auflegen und den Topf bei starker Hitze schwenken, bis sich die Muscheln öffnen, dann sofort von der Kochstelle nehmen. Die Muscheln nicht zu lange garen, sonst werden sie hart. Mit einem Schaumlöffel in eine Servierschüssel geben.

Den Sud wieder aufwallen lassen, den Essig hinzufügen und über die Muscheln schöpfen. Das Gericht mit Frühlingszwiebelringen oder frischem Koriander garnieren und servieren.

Chinesisch am 11. Mai 2021