

Seeteufel mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

1 kg Venusmuscheln	1 Fleischtomate	400 g Seeteufel
Salz	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Bund Lauchzwiebeln	200 g Chorizo (scharfe spanische Wurst)
Pfeffer	200 g Penne	

Die Muscheln putzen und gründlich waschen. Fleischtomate kurz mit heißem Wasser abbrühen und in Stücke schneiden. Den Seeteufel von allen Häuten und Sehnen befreien, in Portionsstücke schneiden und salzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch bei kleiner Hitze braten, dabei eine angedrückte Knoblauchzehe und Thymianzweig in der Pfanne mitbraten, Seeteufel herausnehmen, warm stellen. Das alte Fett abschütten, neues Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und die Muscheln dazugeben. Die Lauchzwiebeln waschen und fein hacken, die Chorizo ebenfalls fein schneiden. Lauchzwiebeln, Wurst und Tomatenstücke zugeben, Deckel auf die Pfanne und die Pfanne häufiger ein wenig schütteln, damit die Muscheln immer wieder anders zu liegen kommen. Nach 5 Minuten sollten die Muscheln fertig sein, alle die sich nicht geöffnet haben aussortieren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Penne in reichlich Salzwasser garen. Seeteufel aus der Wärme nehmen mit den Muscheln und dem Gemüse anrichten. Dazu Penne servieren. Fingerschale (Schälchen mit lauwarmen Wasser und einem Zitronenschnitz drin) dazu eindecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. März 2010