

# Portugiesischer Muscheltopf

## Für 4 Personen

1 kg frische Miesmuscheln	1 kg Venusmuscheln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 grüne Paprikaschote	2 Tomaten
4 EL Olivenöl	300 g Schweinebauch (Iberico)	1 EL Tomatenmark
Salz	100 g Chorizo	1 Prise Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Chilipulver	100 ml Weißwein	3 Stängel glatte Petersilie
3 Stängel Basilikum	1 EL Butter	

Die Muscheln jeweils in einer Schüssel mit kaltem Wasser 1 Stunde wässern.

Anschließend die Muscheln abschütten und nochmal abwaschen. Hinweis: Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt wegwerfen.

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Paprika und Tomaten waschen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Tomaten ebenfalls würfeln.

In einem großen hohen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Bauchfleisch fein schneiden. Tomatenmark zugeben, mit anrösten. Das Fleisch salzen und mit anbraten.

Chorizo in Scheiben schneiden und mit dem Knoblauch zugeben. Mit Paprika- und Chilipulver würzen.

Dann grüne Paprika und Tomate zugeben. Darauf die Muscheln geben, den Wein angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten kochen, dabei mehrfach den Topf rütteln oder die Muscheln einfach umrühren.

In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Hinweis: Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben müssen weggeworfen werden.

Das Gericht kann so mit den Muscheln in der Schale serviert werden. Feiner ist es, die die Muscheln herausnehmen und aus der Schale zu lösen.

Den Kochfond durch ein feines Sieb passieren und erneut zum Kochen bringen und abschmecken. 1 EL Olivenöl und Butter zugeben und mit dem Pürierstab untermixen, dann die Kräuter unterheben.

Muscheln, Fleisch und Gemüse in einem tiefen Teller arrangieren. Den Fond angießen und servieren. Dazu passen getoastete Baguettescheiben.

Jacqueline Amirfallah am 15. November 2017