

Muscheln à la Frank

Für 4 Portionen

2 kg frische Muscheln	2 Romana-Salatherzen	$\frac{1}{2}$ rote Spitzpaprikaschote
$\frac{1}{2}$ gelbe Spitzpaprikaschote	200 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
2 Prisen Zucker	400 g stückige Tomaten	2 Schuss griech. Ouzo
Salz, Pfeffer		

Muscheln putzen und Gemüse vorbereiten:

Die Muscheln wässern, um den Sand zu entfernen, dann putzen und bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Die äußeren Blätter des Romanasalats entfernen. Die Köpfe im Ganzen waschen und sorgfältig trocknen. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen und längs halbieren. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten karamellisieren:

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anschwitzen. Die Hälfte des Knoblauchs mit den Tomatenhälften dazugeben und kurz braten. 1 Prise Zucker einstreuen und leicht karamellisieren.

Gemüse und Muscheln köcheln lassen:

Die Paprikawürfel dazugeben und kurz anbraten. Stückige Tomaten hinzufügen, alles aufkochen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln untermischen und alles erneut aufkochen. Mit 1 Schuss Ouzo ablöschen und den Dill hinzufügen. Noch einmal abschmecken.

Salatherzen anbraten:

In einer zweiten Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und den übrigen Knoblauch darin schwenken. Die Salatherzen der Länge nach halbieren und auf der Schnittseite anbraten. Ebenfalls mit Ouzo ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

Anrichten:

Den Romanasalat auf einem Teller anrichten und mit Olivenöl und Knoblauch aus der Pfanne beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Muscheln dazu anrichten.

Frank Rosin am 12. Februar 2019