

Lauwarmer Zucchini-Muschel-Salat

Für 4 Personen

800 g Muscheln in Schale	2 EL Olivenöl, bestes	4 Zehen Knoblauch
1 Schalotte	4 Zweige Thymian	100 ml Weißwein
1 EL Thymianblätter	0,5 Bund Petersilie, glatt	2 EL Oliven, schwarz
160 ml Olivenöl	4 Zucchini, klein	12 Strauchtomatenfilets
4 Jacobsmuscheln in Schale	Meersalz	Pfeffer
Zitronensaft	Friséeblätter	Olivenöl

Die Muscheln säubern und waschen. Knoblauchzehen zerdrücken und die Schalotte grob würfeln. Für die Muscheln einen Topf erhitzen. Olivenöl, Knoblauch, Schalotte und Thymianzweige hinein geben. Jede Muschelsorte separat ansetzen, da jede Muschel eine andere Garzeit hat. Die Muscheln abtropfen lassen, in den Topf geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel circa vier bis acht Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Muscheln sich komplett geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen, den Sud auffangen und in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Thymianblätter und Petersilie fein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Aus dem Muschelsud, den Thymianblätter, der Petersilie, den Oliven, Meersalz, Pfeffer und 160 Milliliter Olivenöl eine Vinaigrette zusammenrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Zucchini waschen, an beiden Enden abschneiden und mit dem Gemüsehobel längs in nicht zu dünne Scheiben hobeln. Die Zuchinischeiben auf dem Grill oder in einer leicht geölten Grillpfanne grillen. Die Strauchtomatenfilets in Streifen schneiden. Die Jacobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Jacobsmuscheln mit einem Buntmesser halbieren und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf der geriffelten Seite anbraten, umdrehen kurz ziehen lassen und mit Meersalz würzen. Zum Anrichten die Zuchinischeiben auf Tellern anrichten und die Jacobsmuscheln darauf setzen. Die Vinaigrette in einer Pfanne mit den restlichen Muscheln und Tomatenstreifen lauwarm erhitzen und auf vier Teller verteilen. Mit Frisée ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 02. Oktober 2009