

**VINOS**

Das Beste aus Spanien

---

**GENUSS  
PUR TAPAS  
UND  
WEIN**

---



Servivorschlag

# VENUSMUSCHELN „À BULHÃO PATO“

## Zutaten für 2 Personen als Vorspeise:

ca. 600 g bis 1kg Venusmuscheln	1 Bund Koriander
3 EL gutes Olivenöl	etwas Zitrone
2 bis 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt oder in Scheiben	Salz und Pfeffer
	ggf. ein Schuss Wein

1. Die Venusmuscheln unter fließendem kaltem Wasser mehrfach gut abspülen, damit auch der letzte Rest Sand entfernt wird (bereits geöffnete Muscheln wegwerfen).
2. Olivenöl in einen Topf geben und den Knoblauch darin bei kleiner Hitze andünsten lassen.
3. Das ganze Bund frischen Koriander darüberlegen.
4. Wenn der Knoblauch leicht angeröstet ist, die Venusmuscheln mit etwas Wasser hinzugeben. Leicht salzen und pfeffern, aber nicht zu viel, denn die Muscheln bringen genug salziges Meerwasser mit.
5. Bei geschlossenem Deckel auf großer Flamme ein paar Minuten kochen lassen, bis sich die Venusmuscheln komplett geöffnet haben. Sie können gerne noch ein wenig Wasser oder nach Belieben auch etwas Weißwein hinzugeben, um mehr Sauce zu erhalten.
6. Die Venusmuscheln aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.
7. Den Sud in eine kleine Schüssel geben und ein paar Tropfen Zitrone hinzugeben.
8. Das Brot auf vorgewärmte Teller geben und die Venusmuscheln und den Sud darüber geben und servieren. Fertig!