



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Salat mit Muschelallerlei mit Wildkräuterkürbissalat

Für 4 Personen:

- |            |                            |  |
|------------|----------------------------|--|
|            | <b>Fond:</b>               |  |
| 50 g       | Schalotten                 | – Für den Muschelfond fein geschnittene Schalotten in heißem Olivenöl glasig dünsten. Mit Spätburgunder ablöschen. Feingehackte Petersilie dazugeben. Mit Pfeffer und Spätburgunder -Essig abschmecken. Auf zwei Töpfe verteilen.  |
| 50 ml      | Olivenöl                   |  |
| ¼ l        | Rotwein, Spätburgunder     |  |
| 1 Bund     | Glatte Petersilie          |  |
|            | Pfeffer aus der Mühle      |  |
| 2 TL       | Spätburgunder-Essig        | – Muscheln putzen. Jakobs- und Venusmuscheln sowie die Miesmuscheln jeweils in den vorbereiteten Fond geben. Tomatenwürfel zu den Miesmuscheln geben. Jeweils mit geschlossenem Deckel etwa 3-5 Minuten kochen, Muscheln ab und zu im Fond schwenken, bis alle Muscheln sich geöffnet haben. |
| 250 g      | Jakobsmuschelfleisch       |  |
| 1 kg       | Venusmuscheln              |  |
| 1 kg       | Miesmuscheln               |  |
| 100 g      | Tomatenwürfel              |  |
| 4          | Austern                    |  |
|            | <b>Salat:</b>              |  |
| 200 g      | Kürbis                     | – Jeweils zwölf Miesmuscheln für die Dekoration beiseite stellen. Übrigen Muscheln aus der Schale lösen. Fonds abschmecken und Muscheln damit begießen und über die übrigen Muscheln gießen.   |
| 2 EL       | Spätburgunder-Essig        |  |
| 2 EL       | Sonnenblumenöl             |  |
|            | Meersalz                   |  |
|            | Pfeffer aus der Mühle      |  |
| 1 handvoll | <b>Kräuter der Saison:</b> |  |
|            | Vogelmiere, Bachbunze,     | – Kürbis putzen, in feine Streifen schneiden. In einer Marinade aus Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer wenden.  |
|            | Ackersenf und Waldkresse   | – Austern öffnen und kurz vor dem Servieren im eigenen Saft lauwarm erhitzen.  |
|            |                            | – Den Kürbissalat auf vier Tellern verteilen. Muschelfleisch, Muscheln in der Schale und Austern um den Kürbissalat legen und mit etwa Fond beträufeln und mit Wildkräuter garnieren.  |