

Mejillones (Miesmuscheln) a la Flamenca

Für 4 Personen

Mejillones a la Flamenca:

| | | |
|---------------------|-------------------|----------------------------|
| 2,5 kg Miesmuscheln | 3 Eier | 50 g Oliven, grün, kernlos |
| 0,5 Bund Petersilie | 1 Bleichsellerie | 1 Schote Paprika, rot |
| 3 EL Olivenöl | 3 EL Essig | 1 Lorbeerblatt |
| 1 Zweig Thymian | 2 Zehen Knoblauch | Salz |
| Pfeffer | | |

Tostadas de Tomate:

| | | |
|---------------|-----------------|-------------------|
| 4 – 5 Tomaten | 8 Scheiben Brot | 2 Zehen Knoblauch |
|---------------|-----------------|-------------------|

Mejillones a la Flamenca:

Miesmuscheln säubern, waschen und in einen großen Topf geben. Etwas Wasser, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und zugedeckt kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Dann vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Eine Tasse des Kochwassers aufheben. Eine Schalenhälfte entfernen und die andere mit den Muscheln auf einer Platte anrichten. Die Knoblauchzehen klein hacken und in eine Schüssel mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer geben. Die Eier hart kochen. Paprika, geschälte Eier, Bleichsellerie, Petersilie und Oliven klein würfeln und hinzugeben. Die Tasse Kochwasser darüber gießen. Alles gut durchmischen und über die Muscheln verteilen. Bis zum Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufheben. Tostadas de Tomate con Aceite de Oliva y Ajo: Die Brotscheiben in einer Pfanne kurz anrösten. Die Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Von den Tomaten die Kerne und die Stängelansätze entfernen und das Tomatenfleisch fein pürieren. Das Tomatenpüree auf die Brotscheiben geben.

Lea Linster am 10. Oktober 2008