

**KREATIVE REZEPTIDEEN
IM EIERKOCH
PIKANT**

Venusmuscheln mit weißen Bohnen

**Zutaten für 2 Portionen.
Zubereitet in 2 Eierkochen
XXL/Portionsauflaufform**

Für Chimi-Churi
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 EL fein geschnittene Blatt-
petersilie
½ Knoblauchzehe,
fein gehackt
½ EL Olivenöl
1 halbe kleine rote
Chilischote, fein gehackt
feines Meersalz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Limettensaft

75 ml Hühnerbrühe
2 Fäden Safran
20 g Chorizo, in Scheiben
geschnitten
300 g (20 Stück) Venus-
muscheln, 1 EL Olivenöl
1 Tomate, in grobe Stücke ge-
schnitten, 1 Knoblauchzehe,
fein geschnitten
75 ml Sherry oder Weißwein
60 g gekochte weiße Bohnen
Olivenöl, extra virgin
Salz, schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Alle Zutaten für die Chimi-Churi vermengen. Den Limettensaft erst kurz vor dem Servieren untermischen. In einem kleinen Topf die Chorizo Scheiben mit etwas Öl kurz anbraten. Vom Herd nehmen. Die Hühnerbrühe und den Wein angießen und die Safranfäden darin ziehen lassen. Währenddessen die Muscheln unter kaltem Wasser waschen und eventuell bürsten. Das Olivenöl in die Auflaufform geben. Den Knoblauch, die Bohnen und die Tomaten vermengen und hinzufügen.

Die Safranbrühe darüber gießen. Die angebratenen Chorizo Scheiben dazugeben, alles noch mal aufkochen und schließlich die Muscheln oben drauf setzen. Alles mit einer Prise Meersalz würzen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 160°C 15 Minuten schmoren lassen, bis die Muscheln geöffnet sind. Vor dem Anrichten den Limettensaft in die Chimi Churi rühren und über die Muscheln verteilen.

