

DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant



Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-121 06
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-515 00

*Meine
Empfehlung*

Muscheln mit Chili und Knoblauch



Zutaten	Zubereitung
(für 4 Pers.)	Die Muscheln für 10 Minuten in
4 Kg Muscheln	kaltes, gesalzenes Wasser legen und
Ausreichend gutes	anschließend die geöffneten aus-
Olivenöl	sortieren. Bei offenen Muscheln die
5 Knoblauchzehen,	„Klopfprobe“ machen (auf die Mus-
ausgepreßt	scheln klopfen – lebende Muscheln
Sambal Olec	gehen dabei langsam zu). Ca. 1 cm
2 Zwiebeln, geschnitten	hoch Olivenöl in einem Topf mit dem
Salz	Knoblauch und Zwiebeln erhitzen.
	Sambal Olec dazugeben, die Menge
	liegt im persönlichen Geschmack.
	Die Muscheln in das heiße Öl geben
	und mit einem Deckel abschließen,
	für ca. 6-8 Minuten dämpfen. Um die
	Garzeit zu verkürzen nimmt man
	nicht mehr als 2 Kg Muscheln auf ein-
	mal. Die zweite Hälfte kann man an-
	schließend in dem vorhandenen Sud
	dämpfen. Durch das in den Muscheln
	enthaltenen Salzwasser entsteht ein
	schmackhafter Sud.
	Die Muscheln in einem tiefen Teller
	anrichten und mit Weißbrot servieren.

*Einen guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr*

P. Dechant
Peter Dechant