



SCHWERTMUSCHELN AUF RADICCHIO

FÜR 4 PERSONEN

.....

24 STK. SCHWERTMUSCHELN
½ STK. ROTE ZWIEBEL IN STREIFEN GESCHNITTEN
50 G KALTGEPRESSTES OLIVENÖL
60 G BRUNOISE AUS KAROTTEN UND KNOLLESELLERIE
1 STK. GESCHÄLTER KNOBLAUCH
2 STK. THYMIANZWEIGE
2 DL WEISSWEIN
2 DL FISCHFOND
1 MESSERSPITZE SAFRANFÄDEN
5 STK. FRISCH GEMAHLENE PFEFFERKÖRNER

2 STK. RADICCHIO
50 G BUTTER
1 DL ROTWEIN
½ STK. ROTE ZWIEBEL GEHACKT
30 G SÜSSLICHER BLAUSCHIMMELKÄSE
8 SCHEIBEN DUNKLES BROT

.....

DIE GEHACKTEN ZWIEBELN IN DER BUTTER GLASIG DÜNSTEN. ANSCHLIESSEND DEN RADICCHIO BEIGEBEN UND MITDÜNSTEN. MIT DEM ROTWEIN ABLÖSCHEN UND NUN IM OFEN FÜR 15 MINUTEN BEI 180°C SCHMOREN. ANSCHLIESSEND MIT SALZ, PFEFFER UND ZUCKER ABSCHMECKEN. NUN DIE GERÖSTETEN BROTSCHNITTEN DAMIT BELEGEN UND DEN BLAUSCHIMMELKÄSE IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. VOR DEM SERVIEREN IM OFEN BEI 250°C OBERHITZE SCHMELZEN LASSEN. DIE SCHWERTMUSCHELN MIT DEN ZWIEBELN IM OLIVENÖL FÜR 1 MINUTE ANDÜNSTEN. THYMIAN, KNOBLAUCH, SAFRAN, PFEFFER UND DIE BRUNOISE BEIGEBEN. MIT DEM WEISSWEIN ABLÖSCHEN UND MIT DEM FISCHFOND AUFFÜLLEN. NUN KOCHEN LASSEN BIS SICH DIE MUSCHELN ÖFFNEN (1-2 MINUTEN).