



## Tito | Almejas Blancas al Natural (Trogmuscheln in Lake) K&U-Fisch

Trogmuscheln sind weltweit verbreitet, aber kulinarisch kaum bekannt. Die meisten Arten ihrer großen Familie leben mehr oder weniger tief eingegraben in schlickigem, sandigem oder auch kiesigem Sediment. Sie strecken lediglich die Siphonen aus der Wohnröhre an die Sedimentoberfläche, um zu atmen und Nahrungspartikel einzustrudeln. Sie leben unterhalb der Niedrigwasserlinie in der Gezeiten- und Brandungszone und sind essbar, werden aber meist nur lokal genossen. Auf gut sortierten Fischmärkten kann man sie allerdings immer wieder finden. Hier liegen vergleichsweise große, deshalb besonders fleischige, von Hand ausgelöste Trogmuscheln in Meerwasser. Wer Muscheln mag, hier gibt es sie in purer Aromatik. Kulinarisch empfohlen zur Zubereitung von »Spaghetti à la vongole«, hier eben mit Trogmuscheln.

111g  
SPEZ991



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)