



150g  
SPEZ163

## Berberecho di Carril (Venusmuscheln)

### Los Peperetes

Venusmuscheln sind bei uns besser bekannt als »Vongole«. Ihr Name leitet sich angeblich von ihrer Gestalt ab. Demnach soll ihre leicht eingerollte Grundform dem Bauchnabel der Schönheitsgöttin Venus ähneln. Wie dem auch sei: Auf deutschen Tellern ist die Venusmuschel »vom Italiener um die Ecke« her zwar bekannt, doch wird sie nur selten frisch angeboten. Bei uns isst und kennt man Miesmuscheln. Dabei passen die kleineren Venustiere hervorragend auf entsprechende Nudeln oder eine etwas anspruchsvollere Pizza. Am Mittelmeer jedenfalls schätzt man den an Algen und Meer erinnernden intensiveren Geschmack der Venusmuschel mehr als den der Miesmuschel.

»Los Peperetes« aus dem spanischen Galizien ist bekannt für seine Venusmuscheln aus Carril. In den Rias, den Fjorden dort, ist der Gezeitenhub enorm, die Muscheln erhalten so ständig frisches Wasser mit viel Sauerstoff, was ihrer geschmacklichen Intensität offensichtlich sehr zugute kommt. Die »Berberecho di Carril« jedenfalls gelten als die besten Muscheln Spaniens. Bei »Los Peperetes« werden sie sorgfältig von Hand aus der Schale geholt, gewaschen, gekocht und dann ohne jede weitere geschmackliche Beeinflussung aufwendig von Hand in Dosen verstaut. Echte Kostbarkeiten des Meeres einer Qualität, wie man sie heute nur noch selten antrifft. Auch frisch gekauft und selbst zu Hause präpariert sind sie kaum besser als die legendäre Qualität von Los Peperetes aus Carril. Muschel in Perfektion.

Wie man sie serviert? Kurz aber heiß in der Pfanne anschwitzen, Tomatenwürfel dazu, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl, kurz vor dem Servieren noch frische Kräuter oder Petersilie darübergeben, und ab gehts auf die Pasta. Die Kunst des Einfachen. Simpler und schneller, aber anspruchsvoller Genuß dank eines natürlich wertvollen, von Hand »geernteten« Produktes, das besser kaum zu kriegen ist.



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