

Schweinefleisch mit Venusmuscheln aus dem Alentejo

Carne de Porco à Alentejana

Zutaten:

500 g Schweinelende
1 Kg frische Venusmuscheln
2 Paprikaschoten, rot und grün
1 Dose Tomaten
400 g Kartoffeln gewürfelt
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
Rotes Paprikapulver mild
1 Bund frischer Koriander
1 Bund frische Petersilie
Thymian und Majoran
Olivenöl
Etwas Mehl
Chillies aus der Mühle
Salz und Pfeffer
2 Gläser Weißwein
1 Tasse Gemüse- oder Fleischbrühe.

Einen gusseisernen Bräter mit fest schließendem Deckel oder die typische portugiesische Cataplana.

1. Das Fleisch in Filetstückchen schneiden und pfeffern. Dann mit Paprikapulver, klein gewürfeltem Knoblauch, Lorbeerblättern, Nelken, Thymian und Weißwein etwa 4 Stunden marinieren. Etwas salzen.
2. Die Venusmuscheln säubern und eine Stunde in kaltes Salzwasser legen, abgießen und die geöffneten oder beschädigten Muscheln aussortieren und verwerfen. Paprikaschoten würfeln, Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln, Tomaten kleinschneiden und in ihrer Brühe aufbewahren. Eventuell vorhandene Strünke und Schalen entfernen. Korianderblätter abzupfen und Petersilie kleinschneiden.
3. Das Fleisch abgießen und die Marinade zurückbehalten. Die Fleischstücke trockentupfen, mit Mehl bestäuben und in heißem Olivenöl kurz im gusseisernen Bräter anbraten. Dann herausnehmen und zur Seite stellen.
4. Im Bräter dann die Zwiebeln und Paprikawürfel anbraten und wenn es sich bräunt, die Tomatenstücke zugeben. Die Marinade angießen und das Fleisch zugeben 15 Minuten schmoren lassen. Inzwischen die gewürfelten Kartoffeln in eine Pfanne kross anbraten. Abschmecken und würzen und etwas Weißwein und Brühe angießen. Jetzt die Muscheln zugeben und 3 Minuten mit schmoren, bis sich die Schalen geöffnet haben. Koriander darüber streuen und kurz umrühren.
5. Mit Petersilie und Koriander auf den gebratenen Kartoffeln servieren. Dazu Baguette reichen.