

Miesmuschelfleisch gekocht

Miesmuschelfleisch aus Kontrollierter Aquakultur aus Chile: Vielfältiger Genuss für Ihre Küche

Miesmuscheln sind nicht nur eine Delikatesse, sondern auch eine ausgezeichnete Quelle für hochwertiges Protein und essentielle Nährstoffe. Miesmuschelfleisch aus kontrollierter Aquakultur aus Chile ist besonders bekannt für seine Frische und Qualität. In diesem Artikel tauchen wir in die Welt dieser schmackhaften Meeresfrüchte ein und entdecken die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche.

Herkunft und Qualität

Unser Miesmuschelfleisch stammt aus kontrollierter Aquakultur vor der Küste Chiles. Diese nachhaltige Produktionsmethode stellt sicher, dass die Muscheln unter optimalen Bedingungen aufwachsen und somit höchste Qualität erreichen. Die Überwachung während des gesamten Wachstumsprozesses garantiert frisches und schmackhaftes Miesmuschelfleisch für Ihre kulinarischen Kreationen.

Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten

Miesmuschelfleisch ist äußerst vielseitig und kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden:

- Muschelsuppen und Eintöpfe:** Miesmuschelfleisch verleiht Suppen und Eintöpfen eine herzhafte Note. Die natürliche Würze der Muscheln bereichert den Geschmack der Brühe.
- Pasta-Gerichte:** Muscheln sind eine klassische Zutat in vielen Pasta-Gerichten. Die zarte Textur des Fleisches harmoniert perfekt mit Nudeln und Saucen.
- Gegrillt oder gebraten:** Miesmuscheln können auch gegrillt oder gebraten werden. Mit einer leichten Marinade versehen entwickeln sie auf dem Grill oder in der Pfanne eine köstliche Röstaroma.
- Paella und Meeresfrüchtepfannen:** In Paella und Meeresfrüchtepfannen sind Muscheln eine beliebte Zutat. Sie fügen nicht nur Geschmack hinzu, sondern auch eine ansprechende Optik.
- Muschelsalate:** Muschelsalate sind erfrischend und schmackhaft. Mit frischem Gemüse und einer würzigen Vinaigrette zubereitet, sind sie eine gesunde Wahl für leichtes Essen.

Gesundheitliche Vorteile

Miesmuschelfleisch ist nicht nur lecker, sondern auch nahrhaft. Es ist reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen, insbesondere an Omega-3-Fettsäuren, die für die Gesundheit von Herz und Gehirn wichtig sind. Der Verzehr von Miesmuscheln aus kontrollierter Aquakultur trägt zur Aufnahme dieser wertvollen Nährstoffe bei und fördert eine ausgewogene Ernährung.

Fazit: Kulinarische Vielfalt mit Miesmuschelfleisch aus Chile

Miesmuschelfleisch aus kontrollierter Aquakultur aus Chile ist nicht nur eine köstliche Delikatesse, sondern auch eine bereichernde Zutat für zahlreiche Gerichte in Ihrer Küche. Mit seiner Vielseitigkeit und seinen gesundheitlichen Vorteilen ist es eine hervorragende Wahl für alle, die sich nach einem schmackhaften und nahrhaften kulinarischen Erlebnis sehnen. Probieren Sie unser hochwertiges Miesmuschelfleisch und lassen Sie sich von seinem exquisiten Geschmack und seinen kulinarischen Möglichkeiten inspirieren. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken.

Rezept: Miesmuschelfleisch in Weißwein-Knoblauch-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Portionen: 2

Zutaten:

- 500 g **gekochtes Miesmuschelfleisch**
 - 2 EL **Olivenöl**
 - 2 EL **Butter**
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 150 ml **Weißwein**
 - 100 ml **Sahne** (optional)
- Fisch-Feinkost-Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

- 1 TL **Zitronensaft**
 - ½ TL **Chiliflocken** (optional)
 - Salz und frisch gemahlener Pfeffer
 - 1 Handvoll **frische Petersilie**, gehackt
 - 200 g **Pasta oder Baguette** als Beilage
-

Zubereitung:

1. Muschelfleisch vorbereiten:

- Das gekochte Miesmuschelfleisch unter kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.

2. Sauce zubereiten:

- In einer großen Pfanne **Olivenöl und Butter** erhitzen.
- Den **Knoblauch** darin kurz anschwitzen, bis er duftet (nicht bräunen lassen).
- Mit **Weißwein** ablöschen und ca. **3–4 Minuten einkochen lassen**.
- Nach Belieben **Sahne** hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

3. Miesmuschelfleisch hinzufügen:

- Das Muschelfleisch in die Pfanne geben und für **3–4 Minuten erhitzen**.
- Mit **Zitronensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer** abschmecken.

4. Servieren:

- Die Muscheln mit frisch gehackter **Petersilie** bestreuen und sofort servieren.
 - Dazu passt **frisches Baguette** oder **Pasta**, die perfekt die köstliche Sauce aufnimmt.
-

Variationen:

- **Mediterrane Variante:** Tomatenwürfel und Kapern hinzufügen.
 - **Asiatische Note:** Weißwein durch Kokosmilch ersetzen und mit Ingwer würzen.
-

Tipp:

Das Muschelfleisch sollte nur kurz erhitzt werden, damit es **zart und saftig** bleibt. Längeres Garen macht es zäh.

Guten Appetit!

Es kann sein das, dass Muschelfleisch angetaut, je nach Wetterlage bei Ihnen ankommt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	300 kj
Brennwert kcal	75 kcal
Fett	1,96 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,89 g
Natrium	0 g

Allergene

Weichtiere	Ja
------------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Miesmuschel
Herkunftsart
Lat. Name: Mytilus chilensis Fanggebiet: Chile, Aquakultur Fangmethode: -----
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen // Lieferant H.-P. Klughardt GmbH Trettaustraße 22 21107 Hamburg