Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Рецепт приготовления швейцарских моллюсков | Recette des palourdes suisses

Auteur: Лейла Бабаева, Цюрих , 07.08.2019.

Цюрихское озеро может накормить многих (pixabay.com)

Есть ли на Цюрихском озере ныряльщики? Один точно есть – это Мануэль Вок, который уже 4 года собирает пресноводных моллюсков, живущих здесь на небольшой глубине. Об этих озерных обитателях мы и поговорим.

|

Y a-t-il des plongeurs sur le lac de Zurich? Oui, au moins un, c’est Manuel Vock, qui récolte depuis 4 ans des palourdes vivants ici dans les eaux peu profondes.On va parler dans cet article de ces habitants du lac.

Recette des palourdes suisses

На дно швейцарец опускается дважды в неделю, улов составляет около 20 кг, рассказал он в интервью телерадиокомпании RTS. Мануэль даже создал стартап и в настоящее время думает с коллегами над тем, как улучшить технологию сбора, чтобы это занятие стало прибыльным. По словам предпринимателя, у Швейцарии – огромный «моллюсковый» потенциал, поэтому пора прекратить импортировать их из Италии.

Это не пустые слова, потому что свою добычу Мануэль продает двум цюрихским ресторанам, где она пользуется спросом. Шеф-повар ресторана Parkhuus Тарик Ланге подчеркнул, что у швейцарских моллюсков не соленый вкус, как у выловленных из моря итальянских, а, скорее, минеральный. Впрочем, пока это блюдо могут позволить себе только состоятельные клиенты, потому что один килограмм швейцарских моллюсков стоит 50 франков. Фирма Мануэля Вока сейчас ведет переговоры с крупными сетями супермаркетов, поэтому не исключено, что в скором будущем их продукция появится в тарелках потребителей вплоть до Романдии.

Как же приготовить моллюсков? Рецептов немало, но мы поделимся с читателями одним из самых, на наш взгляд, вкусных. Для этого нам потребуются сами моллюски, оливковое масло, соль, лимонный сок, чеснок и тимьян. Ракушки опускаем в кипящую воду и варим 10 минут, потом сливаем воду и промываем моллюсков чистой. Затем извлекаем их из ракушек, и, чтобы окончательно очистить, посыпаем мелкой солью, сбрызгиваем лимонным соком и немного натираем, после чего тщательно промываем.

Налив на сковороду немного масла, обжариваем мякоть на небольшом огне (минут пять), затем добавляем немного измельченного чеснока и листики тимьяна и готовим еще пять минут. Прелесть этого рецепта (как и большинства других) в том, что вышеприведенный список ингредиентов – не строгое предписание, можно экспериментировать со специями или добавить сливки, чтобы получился прекрасный соус к спагетти, или обжарить моллюсков с овощами и т.д.

Приятного аппетита!

Швейцария
Статьи по теме
Чем страшны триплоидные устрицы?

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/recept-prigotovleniya-shveycarskih-mollyuskov