

# MUSCHELN IN GOA SAUCE

---

## Zutaten (4 Personen)

- 800-900g kleine Muscheln
- 3 EL Erdnussöl
- 200g Schalotten, fein gehackt
- 1 EL [Ingwer](#), gehackt
- 7 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL [Cayennepfeffer](#)
- 1 EL [Paprika Edelsüss](#)
- 1/2 TL [Kurkumapulver](#)
- 1 EL [Kreuzkümmel](#), gemahlen
- 1 TL [Koriandersamen](#), gemahlen
- 2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 400ml Kokosmilch

Diese Spezialität aus Goa wird meist mit Reis serviert.

Die Muscheln abbürsten und 1 Stunde in eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser legen. 1 EL Mehl hilft den Muscheln dabei, den Sand aus den Schalen zu spülen.

Für die Sauce das Öl in einer grossen, breiten Kasserolle bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die gehackten Schalotten hineingeben und etwa 5 Minuten unter Rühren glasig dünsten und dabei gegebenenfalls die Temperatur senken. Den Ingwer und zerdrückte Knoblauch zugeben und 1 Minute rühren.

Dann Cayennepfeffer, Paprikapulver, Kurkumapulver, Kreuzkümmel und Koriander hinzufügen und 10 Sekunden unterrühren. 500ml Wasser, Zitronensaft, Salz und Kokosmilch zugeben, umrühren und zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen und alles bei niedriger Temperatur 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Muscheln hinzufügen und die Temperatur erhöhen. Den Deckel auflegen und etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Den Deckel abnehmen und den Herd ausschalten.

*La Cucina*