

Μύδια τουρσί (σερβίρεται κρύο)

“Ό,τι ακριβώς είναι τα δέντρα για τους ωκεανούς είναι τα μύδια για τη θάλασσα. Καθαρίζουν τους ωκεανούς, είναι ανανεώσιμα και καλλιεργούνται εύκολα.”

— Christian F. Puglisi

- Μερίδες: για 2 άτομα
- Προετοιμασία: 30 λεπτά (διατηρείται στο ψυγείο έως ότου κρυώσει ή για μερικές μέρες).
- Ψάρι: Μπλε μύδια, Βόρεια Θάλασσα, υδατοκαλλιέργεια Δανίας



Υλικά για τα μύδια

- 1 κιλό μύδια
- ½ κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 2 μικρές ντομάτες
- 1 dl ξηρό λευκό κρασί ή ροζέ
- 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο

Υλικά για το τουρσί

- 150 γραμμάρια μηλόξυδο
- 2 μικρά κρεμμύδια
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 1 κουταλιά της σούπας καπνιστή πάπρικα
- 1 τσίλι
- 2 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Άνη μάραθου
- Αλάτι

Υλικά για το τελείωμα

- Φύλλα μαιντανού

Προετοιμασία των μυδιών

- Κόβουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τις ντομάτες σε αρκετά μεγάλα κομμάτια.
- Επιλέγουμε μια μεγάλη κασαρόλα με παχιά βάση.
- Σοτάρουμε τα λαχανικά στο λάδι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε ταυτόχρονα όλα τα μύδια.
- Ανακατεύουμε λίγο και προσθέτουμε το κρασί, καλύπτουμε με καπάκι.
- Αφήνουμε στον ατμό για 1 λεπτό
- Βάζουμε την κασαρόλα στην άκρη με το καπάκι και την αφήνουμε σκεπασμένη για 5-10 λεπτά.
- Σουρώνουμε τα μύδια με ένα λεπτό σουρωτήρι ή πανί και κρατάμε το υγρό.
- Διαλέγουμε τα μύδια και φροντίζουμε να βγάλουμε τα σπασμένα και αυτά που δεν έχουν ανοίξει - αυτό μπορεί να είναι ένδειξη ότι είναι χαλασμένα!
- Επιλέγουμε τα μύδια από τα κελύφη - μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ένα άδειο κέλυφος για να βγάλουμε τα άλλα. Σε περίπτωση που τα «μουστάκια» παραμένουν σε κάποια από αυτά, φροντίζουμε να τα τραβήξουμε προσεκτικά ενώ κρατάμε το μύδι κλειστό. Αυτό διατηρεί άθικτη τη σάρκα.

Προετοιμασία του τουρσιού

- Μόλις βγάλουμε τα μύδια από τα κελύφη, τα βάζουμε στο υγρό.
- Είναι καλή ιδέα να μαζέψουμε τα μύδια ενώ είναι ακόμα ζεστά, ώστε να μπορούν να κρυώσουν στο υγρό και να μην ξεραθούν υπερβολικά.
- Μπορούμε να προσθέσουμε μερικά παγάκια στον ζωμό για να κρυώσει πιο γρήγορα.
- Στραγγίζουμε το υγρό για άλλη μια φορά και το μειώνουμε περίπου στο μισό.
- Προσθέτουμε περίπου 75 γραμμάρια από αυτό σε 150 μηλόξυδο.
- Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Στο μεταξύ, προσθέτουμε τα μύδια σε ένα βάζο ή ένα ποτήρι.
- Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τα κρεμμύδια και προσθέτουμε αυτά και το τσίλι στο βάζο με τα άνθη μάρσαου.
- Βάζουμε αλάτι στο υγρό, ψήνουμε την πάπρικα σε ένα τηγάνι και την προσθέτουμε στο υγρό.
- Ρίχνουμε το υγρό πάνω από τα μύδια στο βάζο και προσθέτουμε το ελαιόλαδο τελευταίο.
- Διατηρούμε στο ψυγείο έως ότου κρυώσει ή για μερικές μέρες.

Προετοιμασία για το σερβίρισμα

Σερβίρουμε με φρυγανισμένο ψωμί που έχει αλειφθεί με βούτυρο και με λίγα φύλλα μαϊντανού. Ή ως καρύκευμα σε μια κρεμώδη σούπα λαχανικών ή ως σνακ με ψωμί για βουτιές.