

Venusmuschel

Venusmuschel – zarte Meeresdelikatesse mit mediterranem Flair

Venusmuscheln – auch als **Vongole** bekannt – zählen zu den beliebtesten Speisemuscheln weltweit und sind ein fester Bestandteil vieler mediterraner Fischgerichte. Mit ihrem mild-nussigen Aroma und zartem Fleisch eignen sie sich ideal für feine Pastagerichte, Suppen, Fischpfannen oder als edle Vorspeise. Bei **GreetFish** erhältst du Venusmuscheln in bester Qualität – schockgefrostet oder küchenfertig – für die frische, kreative Meeresküche zu Hause.

Herkunft & Lebensraum

Venusmuscheln (Gattung *Chamelea gallina* bzw. *Ruditapes decussatus*) leben bevorzugt in **sandigen oder schlammigen Küstengewässern** des Mittelmeers und Atlantiks. Sie graben sich in den Meeresboden ein und filtern Plankton und Nährstoffe aus dem Wasser – das macht sie besonders aromatisch und nährstoffreich. In der traditionellen Fischküche werden sie vor allem in **Italien, Spanien und Frankreich** geschätzt.

🗲 Geschmack & Konsistenz

Das Fleisch der Venusmuschel ist:

- **zart, leicht fest und saftig**
- **mild-nussig im Geschmack**, leicht süßlich
- angenehm **salzig durch das Meerwasser**, in dem sie leben

Im Vergleich zur Miesmuschel sind Venusmuscheln feiner im Aroma und dadurch besonders gut für elegante Gerichte geeignet.

Zubereitung & Serviervorschläge

Venusmuscheln lassen sich einfach und schnell zubereiten. Wichtig ist, sie bei frischer Ware vor dem Kochen gut zu wässern, um Sandreste zu entfernen. Tiefgefrorene oder bereits gereinigte Ware von GreetFish kann direkt verarbeitet werden.

Klassiker aus der mediterranen Küche:

Spaghetti alle Vongole

Ein italienischer Klassiker: Venusmuscheln in Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und etwas Zitronensaft gedünstet und mit Spaghetti serviert – simpel, aber raffiniert.

Muscheln in Weißweinsud

Venusmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Möhren in Weißwein und Fischfond gekocht – perfekt mit frischem Baguette.

Vongole mit Tomaten und Chili

Ein wenig Schärfe, süße Cherrytomaten und Muscheln – serviert als Antipasto oder als Hauptgang mit Linguine oder Crostini.

Fischpfanne oder Bouillabaisse

Venusmuscheln als Ergänzung zu Meeresfrüchten wie Garnelen, Tintenfisch oder Fischfilet – ideal in einem mediterranen Eintopf oder in der klassischen französischen Fischsuppe.

Würztipp:

- Knoblauch, frischer Thymian, Petersilie und Zitrone betonen den Eigengeschmack optimal
 - Etwas Weißwein oder Vermouth sorgt für Tiefe und feine Säure
 - Kein schweres Überwürzen – der feine Muschelgeschmack sollte im Vordergrund stehen
-

Lagerung & Versand

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

- **Frische Venusmuscheln** bitte nach Erhalt zügig verbrauchen, idealerweise innerhalb von 1–2 Tagen
- **TK-Ware** (tiefgekühlt, küchenfertig) von GreetFish kann direkt portioniert und verwendet werden
- Lieferung erfolgt im **gekühlten Frische- oder Tiefkühlpaket** deutschlandweit

Fazit: Edle Muschelvielfalt für deine Küche

Venusmuscheln sind ein echtes Highlight der feinen Fischküche. Ob in Pastagerichten, Meeresfrüchtepfannen oder als Antipasto – sie bringen mediterranen Genuss auf den Teller. Bei **GreetFish** bekommst du Venusmuscheln in bester Qualität für deine eigenen Kreationen – fangfrisch, küchenfertig und mit Geschmack nach Meer.

Jetzt Venusmuscheln online bestellen bei GreetFish – unkompliziert, lecker und direkt zu dir nach Hause!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	322 kj
Brennwert in kcal	77 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	0,81 g
Natrium	0 g

Allergene

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

Zutaten

Venusmuscheln, Wasser, Salz

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Zusätzliche Informationen

Herkunft

Mittelmeer-, Atlantikküsten

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel