

## Nudeln mit Limetten-Soße und Meeresfrüchten

### Für 2 Personen

500 g Miesmuscheln	200 g Linguine	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Karotten	0,5 Knolle Sellerie
1 Limette, unbehandelt	1 Schote Chili, rot	120 ml Weißwein, trocken
250 ml Fischfond	200 ml Muschelfond	150 ml Schlagsahne
1 TL Speisestärke	1 Bund Dill	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Linguine in Salzwasser gar kochen. Die Miesmuscheln waschen. Den Lauch abziehen und in grobe Ringe schneiden. Die Karotten und den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse andünsten. Den Fischfond und 100 Milliliter Weißwein hinzugeben und aufkochen. Die Muscheln zugeben und etwa fünf Minuten bei geschlossenem Topf garen lassen, bis sich die Muscheln öffnen. Den Muschelfond in einen Topf sieben. Die Schlagsahne hinzugeben und fünf Minuten kochen. Die Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Die Schale der Limette reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Limettensaft, Limettenschale und Chiliwürfel zu der Soße geben. Mit Salz würzen. Den restlichen Weißwein hinzugeben und die Soße mit Speisestärke binden. Die Miesmuscheln abgießen, das Fleisch herauslösen und zu der Soße geben. Den Dill in Röllchen schneiden und mit zu der Soße geben. Die Linguine auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.

Gertrud Beisiegel am 08. Februar 2010