

Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Safran-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Mehl	100 g Hartweizen	3 Eier
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	4 EL trockener Weißwein	1 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	Salz	

Für die Safransauce:

1 g Safranpulver	$\frac{1}{2}$ Zucchini	1 Schalotte
250 ml Weißwein	3 EL Anisschnaps	150 g Sahne
1 EL Butter		

Für die Pasta in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Das Mehl, den Hartweizen und das Salz in einer großen Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. In diese die Eier und das Olivenöl geben und alles zu einer krümeligen Masse vermischen. Anschließend den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Dabei sollte der Teig nicht an den Händen kleben. Ist der Teig noch etwas zu trocken, etwas Wasser hinzufügen. Den Nudelteig in Frischhaltefolie gewickelt kurz ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Diese anschließend im Salzwasser zwei Minuten kochen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotte darin unter Wenden glasig dünsten. Den Weißwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen. Den Anisschnaps und die Sahne hinzufügen und auf ein Drittel einkochen. Den Safran einrühren. Die Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die Streifen eine Minute vor Ende der Garzeit der Sauce hinzufügen und mit garen.

Für die Jakobsmuscheln diese waschen, gut trocken tupfen und salzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite eineinhalb Minuten braten. Anschließend herausnehmen und mit dem Pfeffer würzen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und in die Safransauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta mit den Jakobsmuscheln und der Safransauce auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Leister am 08. Juli 2015