

Linguine mit Venusmuscheln

Für zwei Personen

Für die Linguine:

250 g Mehl

3 Eier

Salz

Für die Muscheln:

500 g frische Venusmuscheln

2 Zehen Knoblauch

1 Zwiebel

1 Bund glatte Petersilie

1 EL Zitronensaft

150 ml Weißwein

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Linguine:

Eier aufschlagen und mit dem Mehl verkneten. Teig in 3 Teile teilen, durch die Nudelmaschine dünn ausrollen, mehlen und dann durch den Linguine Aufsatz ziehen. Anschließend 2 Minuten in einem Topf in Salzwasser kochen.

Für die Muscheln:

Venusmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in einen Topf geben, mit Weißwein auffüllen. Aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin andünsten. Mit dem Wein-Muschel-Sud ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Aus der Hälfte der Muschel das Muschelfleisch lösen. Muschel und Muschelfleisch im Sud erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Nudeln im Sud schwenken und erwärmen. Linguine auf einem Teller anrichten, die Muscheln darauf setzen und servieren.

Sylvia Mathäa am 07. Februar 2017