

# Nudeln, Gemüse, Jakobsmuscheln, Seeteufel, Orangen-Soße

## Für zwei Personen

### Für Jakobsmuscheln, Seeteufel:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Seeteufelfilets mit Haut, à 60 g	$\frac{1}{2}$ Limette
30 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Orangen-Limetten-Sauce:

120 ml Fischfond	60 ml trockener Weißwein	1 Schalotte
2 Orangen	1 Limette	2 cm Ingwer
französ. Wermut	100 g gefrorene Butter	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke	Salz	Pfeffer

### Für den Nudelteig:

125 g griffiges Mehl	1 Ei (L)	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	

### Für das Gemüse:

1 gelbe Möhre	1 orange Möhre	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Lauchstange	20 g Butter	Muskat
Eiswasser	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Orange	Basilikum, Kresse	1 Tomate
Eiswasser		

## Für Jakobsmuscheln, Seeteufel:

Die Jakobsmuscheln und den Seeteufel waschen und trockentupfen. Eine halbe Limette auspressen und den Fisch und die Muscheln mit Limettensaft marinieren. Danach beides gut trockentupfen und in einer heißen Pfanne in Öl und 20 g Butter beidseitig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die übrige Butter hinzufügen und alles noch einmal gut durchschwenken.

## Für die Orangen-Limetten-Sauce:

Schalotte schälen und in Würfel schneiden. In Butter glasig anschwitzen.

Ingwer reiben und  $\frac{1}{4}$  TL dazugeben. Mit Wermut ablöschen. Fischfond und Weißwein dazugeben und aufkochen. Anschließend 5 Minuten sieden lassen.

Erste Orange schälen und die Filets herausschneiden. Den Rest der Orange in den Fischfond ausdrücken. Orangenfilets für die Garnitur beiseite stellen.

Die zweite Orange auspressen und den Saft direkt in den Sud geben.

Limette ebenfalls auspressen und in den Sud geben. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend durch ein Sieb in einen neuen Topf geben. Gefrorene Butter einrühren. Maisstärke in Wasser auflösen und den Sud mit einem halben gestrichenen TL Maisstärke abbinden. Bei niedriger Temperatur auf dem Herd warm halten. Die Orangenfilets sehr kurz mit in die fertige Sauce geben, danach wiederherausnehmen und zum Servieren beiseite stellen.

## Für den Nudelteig:

Salzwasser für die Nudeln im Topf erhitzen.

Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen. Mehl, Ei, Öl und Salz mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Nach Bedarf 1-2 TL Wasser hinzufügen. Den Teig in Folie kühl stellen.

Danach zu Nudelplatten ausrollen und mit dem passenden Aufsatz zu Fettuccine formen.

2-3 Minuten anschließend im Salzwasser abkochen. Sobald die Nudeln fertig sind, kurz in kaltem Wasser abschrecken.

**Für das Gemüse:**

Salzwasser im Topf erhitzen. Karotten und Lauch putzen. Karotten schälen und auf der Mandoline in Streifen hobeln. Lauch in feine Streifen schneiden und ggf. noch einmal waschen.

Gemüwestreifen für 1-2 Minuten im Topf blanchieren und mit dem Schaumlöffel aus dem Topf herausnehmen. Danach direkt in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.

Schalotte schälen, würfeln und in heißer Butter anschwitzen. Möhren und Lauch dazugeben und mit Salz würzen. Die gekochten Nudeln dazugeben und mit Muskat und Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Tomatenstrunk entfernen und die Tomate einritzen. Kurz ca. 20 Sekunden in kochendes Wasser legen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomate in Würfel schneiden. Orangenschale abreiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit den Orangenfilets, Tomatenwürfel und Kräutern garnieren. Orangenabrieb über den Teller geben und servieren.

Klaus Jourdan am 01. Juli 2021