

Miesmuschel-Linguine

Für 4 Personen

150 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl	Salz
1 Ei	ca. 150 ml lauwarmes Wasser	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1,5 kg frische Miesmuscheln	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	200 ml Weißwein
Pfeffer		

Beide Mehlsorten, 1 Prise Salz, das Ei und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten. (Es ist empfehlenswert nicht das komplette Wasser auf einmal zuzugeben, sondern nur 2/3. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser nachgießen.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Nudelteig dünn ausrollen und zu Linguine (schmale Bandnudel) schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Linguine ca. 4 Minuten bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl darin anschwitzen, die Muscheln zugeben und den Weißwein angießen. Die Muscheln zugedeckt ca. 8 Minuten kochen. Die Muscheln mit Hilfe einer Schöpfkelle herausnehmen (Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen), den entstandenen Sud im Topf lassen, die abgetropften Linguine und die gehackten Kräuter zugeben, alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln obendrauf geben, nach Wunsch schon vorher einige aus der Schale nehmen. Die Muschellinguine anrichten und servieren. (Beim Servieren eine Fingerschale und einen Teller für die Muschelschalen nicht vergessen.)

Jacqueline Amirfallah 14. März 2012