

Miesmuscheln mit Bandnudeln

Für 4 Personen

250 g Hartweizenmehl	2 Eier	2 Eigelb
3 EL Olivenöl	Salz	Mehl
2 kg Miesmuscheln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Staudensellerie	250 ml Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	1 EL Butter	

Das Hartweizenmehl, Eier, Eigelbe, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wird er zu fest, noch 1-2 EL warmes Wasser unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Die Muscheln in viel Wasser gründlich waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und wegwerfen. Zwiebel, Knoblauch und Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie anbraten. Die Muscheln zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei die Muscheln immer wieder wenden. Nach dem Garen noch geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Den Sud in einen Topf abschütten, das Gemüse dazugeben und aufkochen. Kalte Butter unterrühren und pürieren. Die Muscheln aus den Schalen lösen und in der Gemüsesauce erwärmen. Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Muschel-Gemüse-Sauce servieren.

Jacqueline Amirfallah am 12. Februar 2014