

# Pasta mit Riesling-Schaum und Herzmuscheln

## **Für 4 Personen:**

### **Für den Nudelteig:**

400 g ital. Pastamehl (Semola)      Salz      4 Eier  
2 EL Wasser      2 EL Olivenöl

### **Für die Muscheln:**

1 kg Herzmuscheln (Venusmuscheln)      1 EL Butter      200 ml Riesling  
300 g Sahne      Salz      Pfeffer

### **Zusätzlich:**

400 g Kirschtomaten      150 ml Olivenöl      100 g Parmesan

Für den Nudelteig Mehl, 1 TL Salz, Eier, Wasser und Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, löffelweise noch etwas Wasser unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den geruhten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen und zu Linguine (dünne Bandnudeln) schneiden. Etwas antrocknen lassen.

Für die Nudeln einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Die Muscheln gründlich mit kaltem Wasser abspülen, dabei darauf achten, dass die Schalen geschlossen sind.

Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und entsorgen.

Kirschtomaten abwaschen, den Strunk entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Tomaten zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten garen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Schalotten schälen und würfeln.

In einem Topf Butter schmelzen, die Schalotten darin anschwitzen. Muscheln zugeben, kurz anschwitzen, dann mit dem Wein ablöschen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Die Nudeln im kochenden Salzwasser ca. 2-3 Minuten bissfest kochen (da es frische Nudeln sind, geht es schnell).

Pasta abgießen und abtropfen lassen.

Gegarte Muscheln mit einer Siebkelle aus dem Sud heben. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und entsorgen.

Sahne zum Sud im Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Den Parmesan fein reiben.

Die Pasta mit dem Rieslingschaum und den Muscheln vermischen, auf Teller verteilen. Parmesan überstreuen, mit Tomaten garnieren und servieren.

Kevin von Holt am 14. Februar 2023