

Linguine, Venusmuscheln, Safran-Soße, Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für die Linguine:

4 Eier, Größe M	360 g Semolamehl	20 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	4 EL Olivenöl	Salz

Für das Muschelragout:

400 g Venusmuscheln	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 große Schalotte
1 Limette, Saft	250 ml Sahne	250 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	1 g Safranfäden	Stärke
Olivenöl		

Für die Tomaten:

10 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Linguine:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethacken zu einem glatten Teig vermischen. Je nach Bedarf wenig Wasser hinzufügen. Etwas ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünne Platten rollen und in Linguineform schneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für das Muschelragout:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend Muscheln in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und mit Weißwein ablöschen. Fond abgießen und für die Sauce beiseite stellen.

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Das restliche Gemüse in etwas größere Rauten schneiden. In Olivenöl anschwitzen mit Weißwein ablöschen und mit dem Muschelfond auffüllen. Solange köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Sahne und Safran dazugeben einmal aufkochen und mit etwas Stärke binden. Muscheln zur Sauce geben und mit gehacktem Estragon und Limettensaft abschmecken.

Für die Tomaten:

Knoblauch abziehen und andrücken. Kirschtomaten mit allen Zutaten in eine Pfanne geben, gut durchmischen und im Ofen bei 120 Grad ca. 20 Minuten garen.

Nelson Müller am 16. Februar 2024