

Pasta e Fagoli mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

Pasta:

500 g Nudeln, kurze (z. B. Ditali) Salz

Venusmuscheln:

500 g Venusmuscheln	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	1 Peperoncino
1 Zweig Thymian		

Bohnen:

250 g Borlottibohnen	2 Schalotten	0,5 Zehe Knoblauch
800 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zehen Knoblauch, jung	16 Salbeiblätter
16 Rosmarinnadeln	Pfeffer	Salz

Pasta:

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Venusmuscheln:

Die Venusmuscheln mit der Peperoncino in kaltes Wasser geben und durchwalken. Das Wasser immer wieder wechseln, bis der letzte Sand heraus gewaschen ist. Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. Einen Topf erhitzen, das Olivenöl, die abgetropften Muscheln, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinein geben. Mit einem Holzlöffel durchrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Mit einem Topfdeckel verschließen und zugedeckt circa fünf Minuten garen. Gelegentlich umrühren, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen (geschlossene Muscheln wegwerfen), den Sud auffangen und leicht einkochen lassen.

Bohnen:

Die Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymianzweigen einweichen lassen. am nächsten Tag die Bohnen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch würfeln und in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, die Bohnen und Kräuterzweige dazugeben, durchschwenken und mit dem Geflügelfond und Olivenöl aufgießen. Die Bohnen aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und „al dente“ köcheln lassen. Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Die Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Die Salbeiblätter und Rosmarinnadeln in Olivenöl frittieren. In der Zwischenzeit das Bohnenpüree in einer Pfanne erhitzen, die Venusmuscheln mit etwas Muschelfond dazugeben. Die Pasta durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnen- Muschelpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Muschelfond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den frittierten Kräutern ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 03. Dezember 2010