

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM KURLÄNDER PALAIS

Rezept: Herzmuscheln mit Vanillepasta und grünem Spargel

Muscheln vorab für eine Stunde in kaltem Salzwasser einzulegen, um den restlichen Sand auszuspülen. Zum Kochen nur geschlossene Muscheln verwenden.

Spaghettini al dente kochen. Wenn sie bissfest gegart sind, die Nudeln abgießen und beiseite stellen.

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark heraus schaben und zusammen mit der Schote zu den Zwiebeln geben. Die Vanille kurz anrösten und im Anschluss mit 0,1l Weißwein ablöschen. Die Soße etwas reduzieren, mit der Gemüsebrühe auffüllen und weiter einkochen lassen.

Den Spargel waschen, das untere, etwas holzige Ende abtrennen und die Spargelstangen in grobe Rauten schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Spargel darin anschwitzen. Anschließend die Muscheln zum Spargel geben, mit dem restlichen Weißwein auffüllen und mit einem Deckel verschließen. Durch den Dampf öffnen sich die Muscheln. Diese brauchen etwa 8-10 Minuten, bis sie gar sind.

Zum Schluss noch die Vanilleschote aus der Soße nehmen, die Butter in die Soße geben und diese mit dem Zauberstab aufmixen. Wenn die Muscheln fertig gegart sind, etwas vom Sud abgießen und die Spaghettini zusammen mit der Soße und ein paar in Streifen geschnittenen Minzeblätter unter die Muscheln rühren und servieren.

Guten Appetit!

Zutaten [für ca. 4 Personen]:

300g Herzmuscheln
300g Spaghettini
1 Bund grüner Spargel
1 Zwiebel
1 Vanilleschote
0,2l Weißwein
0,1l Geflügelbrühe
100g Butter
Frische Minze
Salz, Pfeffer
Olivenöl