

Tagliatelle mit Muschelragout

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Tagliatelle

Ragout:

1,2 kg frische Muscheln (Venus-, Herz- und Miesmuscheln)

3 EL Olivenöl

60 g Sellerie, geschnitten

4 Knoblauchzehen, fein geschnitten

60 g Karotten, gewürfelt

60 g Schalotten, fein gewürfelt

4 cl Noilly Prat

180 g Weißwein

Sauce:

2 EL Olivenöl

70 g Petersilienwurzeln

70 g Karotten

20 g Schalotten

1/2 EL Currypulver

100 g Sahne

1 EL Thymianblättchen

4 Tomaten

3 EL geschlagene Sahne

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen und abschütten. Die Muscheln mit einer Bürste unter fließendem kaltem Wasser sauber bürsten und die Härte entfernen. Die Muscheln aussortieren, keine offenen oder beschädigten Exemplare verwenden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Muscheln nebeneinander hineingeben. Sellerie, Karotte, Knoblauch und Schalotten zugeben und alles verrühren. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Den Topf dann mit dem Deckel abdecken und zwei bis vier Minuten dünsten. Anschließend die Muscheln aus dem Fond nehmen und den Fond etwas einkochen lassen.

Für die Sauce das Olivenöl im Topf erhitzen und Petersilienwurzeln, Karotten und Schalotten hineingeben. Dann mit dem Curry bestäuben, mit der Sahne ablöschen und mit dem durchpassierten Muschelfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen, bis sie sämig ist. Mit Meersalz, Pfeffer und Thymian abschmecken und die gekochten Nudeln und die Muscheln wieder in die Sauce geben.

Nun die Tomaten überbrühen, abschrecken, die Haut abziehen, das Kerngehäuse entfernen und dann in breite Streifen schneiden. Die Tomaten zu dem Ragout geben und zum Schluss mit der geschlagenen Sahne das Muschel-Nudel-Ragout verfeinern.