

Italienische Rezepte

Miesmuschel Curry Ragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fisch, Hauptspeise, Italien, Miesmuschel, Nudel

Miesmuschel-Curry-Ragout:

1,50 kg	Miesmuscheln	2	Knoblauchzehen
1	Staudensellerie	40 g	Butter
100 g	Zwiebeln	1	Essl. Curry
1	kleine Lauchstange	1	geh. TL Mehl
150 g	Möhren	150 ml	Schlagsahne
4	Essl. Olivenöl	50 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
	Salz, Pfeffer	1	Essl. Fenchelgrün, fein gehackt
250 ml	Weißwein	2	Stiele Fenchelgrün zur - Dekoration
70 g	Schalotten		

Spaghetti-Rösti:

150 g	Spaghetti	30 g	Parmesan, frisch gerieben
	Salz		Salz, Pfeffer
1	Ei	6	Essl. Olivenöl

1. Muscheln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten, Bärte entfernen und geöffnete Muscheln entfernen. Sellerie putzen und zwei Stangen in feine Würfel schneiden. Beiseite stellen. Restlichen Sellerie mit Zwiebeln, Möhren und Lauch grob würfeln.

2. In einem großen Topf das grob gewürfelte Gemüse in heißem Olivenöl 2-3 Minuten anschwitzen. Muscheln zugeben und mit Weißwein ablöschen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen. Dann abgießen und dabei 250 ml Muschelsud durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb in eine Schale gießen. Muscheln abkühlen lassen, ungeöffnete Muscheln entfernen. Das Fleisch aus den Muschelschalen lösen.

3. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Butter erhitzen und Schalotten, Knoblauch und fein gewürfelte Staudensellerie darin andünsten. Mit Curry und Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit dem abgemessenen Muschelsud ablöschen. 100 ml Sahne zugießen und bei mittlerer Hitze offen 5-8 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Restliche Sahne steif schlagen. Tomaten gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Fenchelgrün, Tomaten und Muschelfleisch in die heiße Currysauce geben und die geschlagene Sahne unterheben. Warm stellen.

5. Für die Spaghetti-Rösti die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb schütten, abschrecken und gut abtropfen lassen.

6. Ei verquirlen und mit dem Parmesan unter die Spaghetti mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Vier Metallringe (Durchmesser 8 cm) nebeneinander in die Pfanne setzen. Die Spaghetti gleichmäßig in den Ringen verteilen. Bei mittlerer Hitze in ca. 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun braten.

7. Rösti auf flachen Tellern mit dem Muschel-Ragout anrichten. Mit abgezupften Fenchelgrün dekorieren und servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.

