

| Die Küchenschlacht – Menü am 5. Januar 2021 |
Tagesmotto: "Muscheln" mit Alexander Kumptner



Sylvia Mathäa

Linguine alle Vongole

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine: Eier aufschlagen und mit dem Mehl verkneten. Teig in 3 Teile teilen, durch die Nudelmaschine dünn ausrollen, mehlen und dann durch den Linguine Aufsatz ziehen. Anschließend 2 Minuten in einem Topf in Salzwasser kochen.

250 g Mehl
 3 Eier
 Salz, aus der Mühle

Für die Muscheln: Venusmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und Weißwein dazugeben. Ca. 4 Minuten kochen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin andünsten. Mit dem Wein-Muschel-Sud ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Aus der Hälfte der Muschel das Muschelfleisch lösen. Muschel und Muschelfleisch im Sud erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Nudeln im Sud schwenken und erwärmen.

500 g frische Venusmuscheln
 2 Zehen Knoblauch
 1 Zwiebel
 1 Bund glatte Petersilie
 1 EL Zitronensaft
 150 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linguine auf einem Teller anrichten, die Muscheln darauf setzen und servieren.