

Venusmuscheln auf Kräuter-Fettuccine

Zutaten für 2-3 Personen:

1.000 g Venusmuscheln TK
500 g schwarze Fettuccine
100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl
½ entkernte Chilischote
2 TL Kapern, 1 Bio Zitrone
100 ml Fischfond
100 g frische Petersilie ,100 g frischen Schnittlauch

Zubereitung

Die Knoblauchzehe und die Chilischote würfeln und in 1 EL Olivenöl andünsten.

Mit je 100 ml Weißwein und Fischfond, 2 TL Zitronensaft und 2 TL Kapern angießen und aufkochen.

Leicht salzen und pfeffern.

Die aufgetauten Venusmuscheln in den siedenden Sud geben und 5 Minuten zugedeckt garen, den Topf dabei ab und zu schütteln.

Hitze reduzieren, die geschlossenen Muscheln entfernen, den Rest warmhalten.

Zubereitung

500 g Fettuccine nach Packungsanweisung garen, abgießen und auf Teller geben.

Mit den Muscheln, dem Sud, je 1 EL Petersilie und Schnittlauchröllchen anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Einen Grauburgunder von Tina Pfaffmann

Guten Appetit!