

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Safran-Casarecci mit Fenchel und gebratenen Jakobsmuscheln

für 4 Personen:

250 g	Kamut-Casarecci
400 g	frische oder tiefgekühlte Jakobsmuscheln etwas Safranpulver (alternativ Kurkuma)
1	frische Fenchelknolle (oder je nach Geschmack Mangold, Kürbis oder Zucchini)
2-3	Schalotten
2 cl	Pernod
1	Crème fraîche etwas Limettensaft Olivenöl und Butter Ursalz oder Steinsalz, Pfeffer aus der Mühle, Galgantpaste, nach Geschmack frische Kräutern, Zitronenmelisse

Die Jakobsmuscheln waschen, den rötlichen Rogen entfernen, evtl. waagrecht halbieren. Den Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, die Fenchelstreifen dazu geben, etwa 3-4 Minuten garen.

Die Nudeln in kochendem Wasser, dem etwas Olivenöl beigegeben ist, al dente kochen und abgießen. Die noch heißen Nudeln in mit Safran versetzter schäumender Butter anschwemmen. Crème fraîche, Pernod und den Fenchel dazu geben. Mit Salz, Galgant und den frischen Kräutern abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft würzen. In schäumender und mit Olivenöl versetzter Butter 1-2 Minuten auf jeder Seite braten, leicht Farbe nehmen lassen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und etwas ruhen lassen. Darauf achten, dass die feinen Jakobsmuscheln auf keinen Fall übergaren, sondern innen leicht glasig bleiben.

Die Jakobsmuscheln auf den safrangelben Nudeln anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München