

Jakobsmuscheln und Garnelen auf Nudelnest

Für 4 Personen

1 Pck. Jakobsmuscheln	450 g Riesengarnelen	Schalotten
1 Limette, Saft, Abrieb	30 g Butter	200 ml Weißburgunder
1 Glas Fisch-Fond	1 g Safranfäden	100 ml Sahne
Salz	2 Prisen Zucker	1 TL Speisestärke
250 g Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	2 Vanilleschoten
400 g Pasta	Jalapeño	1 Handl Kräuter

Jakobsmuscheln und Garnelen in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und bei 65°C im Ofen warm stellen.

1 Glas REWE Feine Welt Atlantik Fischfond 1 Prise(n) Zucker 1 TL Speisestärke Für die Sauce die Schalotten schälen und fein würfeln. Limette waschen, vorsichtig die Schale abreiben und den Saft auspressen. 10 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalottenwürfel darum anschwitzen. Weißwein, Fischfond und Safran dazugeben, auf die Hälfte einreduzieren und zum Schluss die Sahne dazugeben.

Aufkochen, mit Salz, Zucker, Limettenabrieb und -saft abschmecken und eventuell mit etwas Stärke abbinden.

Tomaten waschen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl, Zucker und den Vanilleschoten schwenken, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, sodass die Tomaten leicht schmelzen.

Die Pasta in Salzwasser kochen. Mit den Garnelen, Jakobsmuscheln und Kirschtomaten mischen.

Die Sauce mit Jalapeño-Pulver und Salz abschmecken, vor dem Servieren aufkochen und mit 20 g kalter Butter und einem Pürierstab aufschäumen.

Pasta auf 4 Teller verteilen und mit der Sauce anrichten.

Nach Belieben mit einigen Safranfäden und Kräutern bestreuen.

NN am 24. Dezember 2025