

Muscheln, Schnecken, Riesen-Garnelen, Safran-Paprika-Sud

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

150 g Miesmuscheln	150 g Scheidenmuscheln	300 g Herzmuscheln
4 Jakobsmuscheln	4 Riesengarnelen	150 g Wellhornschnecken
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	Butter, Salz

Für den Safran-Paprika-Sud:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 rote Paprika
1 Zitrone	200 ml Fischfond	100 ml trockener Weißwein
50 ml Olivenöl	0,2 g Safranfäden	Olivenöl, Kalahari-Salz

Für den Spargel:

200 g Thaispargel	100 g grüner Spargel	100 g weißer Spargel
-------------------	----------------------	----------------------

Salz

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Meeresfrüchte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Restliche Muscheln und Schnecken waschen.

Für den Safran-Paprika-Sud Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Fischfond pürieren. Saft durch ein feines Tuch pressen. Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Riesengarnelen, Schnecken, Herzmuscheln, Scheidenmuscheln und Miesmuscheln zugeben und kurz mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen, pürierte Paprika- Fischfond-Mischung zugießen und 6 Minuten garen. Anschließend durch ein Sieb geben und Flüssigkeit auffangen. Muscheln, Schnecken und Riesengarnelen beiseite stellen. Sud noch einmal aufkochen, Safranfäden dazugeben, dann um die Hälfte reduzieren lassen.

Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Köpfe und Schwänze der Riesengarnelen entfernen. Olivenöl tropfenweise unter Paprika-Safran-Sud rühren, Muscheln, Schnecken und Riesengarnelen wieder untermischen. Zitrone waschen, Schale abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Sud mit Kalahari Salz, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken, warm halten. Für die Jakobsmuscheln Knoblauchzehe abziehen und andrücken, Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch und Rosmarin zufügen.

Jakobsmuscheln in die Pfanne geben und zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Knoblauch und Rosmarin vor dem Servieren entfernen. Mit Salz würzen.

Für den Spargel weiße Spargelstangen schälen, grünen und Thaispargel waschen. Holzige Enden aller Spargelstangen abschneiden und Spargel in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Einen Teil des Safran-Paprika-Suds aufschäumen, damit die Jakobsmuscheln beträufeln. Muscheln, Schnecken und Riesengarnelen im Safran-Paprika-Sud, Jakobsmuscheln und Spargel anrichten und servieren.

Manfred Königs am 12. April 2016