

Meeresfrüchte in Safran-Soße mit Spinat-Strudel

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

$\frac{1}{2}$ Paket Miesmuscheln	$\frac{1}{2}$ Netz Venusmuscheln	7 Rotgarnelen (Schale)
100 g Queller	$\frac{1}{2}$ Stange Porree	2 Karotten
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Stangensellerie	5 Kirschtomaten
4 Zitronengrasstängel	$\frac{1}{2}$ Fenchel	3 Schalotten
4 Knoblauchzehen	200 ml pass. Tomaten	1 EL Krustentierpaste
1 Bund glatte Petersilie	1,5 Bund Estragon	1 Zitrone
200 ml Weißwein	100 ml weißer Portwein	100 ml franz. Wermut
6 cl Cognac	200 ml Sahne	250 g Crème-fraîche
100 g Butter	100 g Mehl	1 Dose Safranfäden
1 EL Bottarga	Knoblauchöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Spinatstrudel:

1 Filoteig	150 g Nordseekrabben	300 g frischer Spinat
2 eingel. Sardellenfilets	250 g Frischkäse	200 g Ricotta
Butterschmalz	1 Ei	Eiswürfel, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	1 Zweig Estragon	Queller

Für die Meeresfrüchte und Sauce: Einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und die Safranfäden darin auflösen. Aus Mehl und Butter eine Mehlbutter herstellen und im Gefrierfach einfrieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die Muscheln darin 3 Minuten kochen. Garnelen von der Schale befreien. Garnelenschalen und Muscheln in einer Pfanne anrösten und mit einem Schuss Cognac ablöschen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Karotten schälen. Karotten, Porree, Fenchel, Knollensellerie, Stangensellerie und Zitronengras würfeln und mit Knoblauch und Schalotten anrösten. Mit Wermut, weißem Portwein, Weißwein, Krustentierpaste und etwas passierten Tomaten aufgießen und einköcheln lassen. Safran und Bottarga hinzugeben. Mit Sahne und etwas Crème fraîche einkochen lassen. Einen Teil der Muscheln gegart herausheben.

Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Tomaten grob hacken. Fond weiter einkochen lassen, sieben, mit Mehlbutter montieren, gehackte Tomaten hineingeben, mit Estragon, Petersilie, Salz, Pfeffer und einer Prise Chili abschmecken. Queller hinzugeben. Muscheln und Tomatenstückchen kurz vor dem Anrichten in der Sauce erwärmen. Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Rotgarnelen in Knoblauchöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Petersilie, Zitrone und etwas Chili abschmecken. In das Curry geben.

Für den Spinatstrudel: Salzwasser in einem Topf aufkochen und teilen. Spinat im Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann abkühlen lassen. Spinat mit Nordseekrabben, Sardellenfilets, Frischkäse und etwas Ricotta verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen. Filoteig-Viereck mit Eiweiß bepinseln und Spinatmasse darin einrollen. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten und aufschneiden.

Für die Garnitur: Estragon abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Queller und Estragon garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 04. März 2019