

Conchiglie mit Muscheln und Koriander-Karotten-Relish

Für 2 Personen

400 g Karotten geschält	1 TL geriebene Orangenschale	3 TL Olivenöl
500 g gemischte Muscheln	1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico
100 ml Karottensaft	100 ml Muschelfond	1 Zweig Thymian
1 TL geröstete Korianderkörner	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	1 Msp. Anis
1/2 Bund frischer Koriander	50 g Pinienkerne	Meersalz
140 g kleine Muschelnudeln		

Für das Karotten-Relish den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen, mit TL Orangenschale und ca. 1 TL Olivenöl auf Alufolie geben, verschließen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Muscheln in einen Topf geben, Boden mit Wasser bedecken, etwas weißen Pfeffer zugeben. Topf abdecken, Muscheln aufkochen, bis sie sich öffnen und dann abschütten. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Hälfte der Muscheln aus der Schale lösen. Den entstandenen Muschelsud durch ein feines Sieb passieren und 100 ml davon für das Karotten-Relish zu Seite stellen. Die gegarten Karotten erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl glasig anschwitzen. Mit weißem Balsamico ablöschen, reduzieren. Karottensaft und Muschelfond zugeben. Thymian, Korianderkörner, Szechuan-Pfeffer und Anis zugeben, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Koriander fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Karotten unter die eingekochten Flüssigkeit heben, frisch geschnittenen Koriander, geröstete Pinienkerne zugeben und mit Salz würzen. Die Conchiglie im kochenden Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen, dann abschütten und mit etwas Kochwasser und ca. 1 TL Olivenöl glasieren. Die ausgelöste Muscheln unter das heiße Karotten-Koriander-Relish in einen tiefen Teller geben. Die glasierten Conchiglien darauf anrichten, gekochte Muscheln in der Schale zugeben und mit geschnittenen Korianderblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Montag, 08. März 2010