

Herzmuscheln mit Spaghetti an Curryschaum

Berberechos wie die Herzmuscheln in Spanien heissen, gedeihen in den Buchten der Rías Bajas in Galicien. Sie sind eine wichtige Nahrungsquelle für Vögel. Herzmuscheln kommen meist aus Nordspanien, Frankreich oder den Niederlanden. Eine Delikatesse für Feinschmecker!

Zutaten für 4 Personen

1 kg Herzmuscheln
1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, grob gehackt
2 dl trockener Weisswein
2 Lorbeerblatt
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
Salz und Pfeffer

300 g Spaghetti

3 dl Gemüsebouillon
wenig Limettensaft
1 TL Madras Curry
½ TL Curcuma frisch oder Pulver
1 EL Butter
2 dl Halbrahm, steif geschlagen

50 g Wakame-Salat

Die Muscheln unter kaltem Wasser gut und gründlich säubern. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen. Muscheln, Lorbeerblatt und Petersilie beigegeben. Mit einem Deckel die Pfanne schliessen, köcheln lassen, bis alle Herzmuscheln geöffnet sind. Die geschlossenen Muscheln unbedingt wegwerfen!

In der Zwischenzeit in einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Spaghetti al Dente kochen.

Für den Curryschaum, die Gemüsebouillon aufkochen. Mit Limettensaft, Curry und Curcuma aufkochen und etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter unterziehen, den Halbrahm steifschlagen und vorsichtig unter die Currysauce ziehen.

Die Spaghetti auf Teller anrichten, mit Curryschaum umgiessen, die Herzmuscheln auf den Spaghetti verteilen und darum herum etwas Wakame-Salat verteilen.



Weintipp: Dazu passt ein weisser, autochtoner Sizilianer aus Grillo oder Inzolia Trauben, ein Spanischer Verdejo oder Albariño oder ein Schweizer Chasselas zum Beispiel aus dem Lavaux oder vom Murtensee.

Aus unserem Sortiment:

Regaleali bianco, Sizilien
Grillo, Vigneti Zabù, Sizilien
Almedrera, Verdejo, Rueda
Valtea, Albariño, Rias Baixas
Yvorne weiss, Château Maison blanche
Vully Chasselas, Domaine Chervet

