

## Hauptgericht

### Jacobsmuscheln in Limetten-Prosecco-Sahne

Für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 125 ml Prosecco
- 150 ml Sahne
- 125 g rote Bandnudeln
- Salz
- 1/2 unbehandelte Limette
- Pfeffer
- 50 g Rucola
- 1 EL Butterschmalz
- 250 g Jacobsmuschelfleisch  
grob gemahlener rosa  
Pfeffer (z. B. Fuchs)
- 1 EL roter Kaviar
- Pfeffer

Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten fein hacken, Knoblauch zerdrücken. Butter erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Knoblauch zufügen. Mit Prosecco ablöschen und etwas reduzieren lassen. Sahne zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Von der Limette einige Zesten abreißen. Limette auspressen. Sauce durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen. Butterschmalz erhitzen, Muscheln darin kurz rundherum anbraten, in die Sauce geben und ca. 3 Minuten gar ziehen lassen. Nudeln mit Jacobsmuscheln und Sauce auf Tellern anrichten. Mit rosa Pfeffer, Kaviar und Rucola garnieren und nach Wunsch mit Limettenscheiben servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 3654/870

EW: 26,6 g

F: 57 g

KH: 55 g

BE: 4,5

Tipp: Statt Jacobsmuscheln schmecken die Nudeln auch mit frischen Gambas.