

Miesmuscheln mit selbstgemachten Spaghetti



Für den Pastateig:

- 150 g Mehl
- 150 g feiner Grieß
- 12 Dotter

Und sonst?

- 400 g Miesmuscheln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Essig
- ½ Bund Petersilie

Miesmuscheln mit selbstgemachten Spaghetti

Das Mehl, den Grieß und die Dotter mischen und zu einem festen Teigklumpen kneten. Teig anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und rasten lassen.

Den Teigklumpen mit Hilfe einer Pastamaschine zu einem dünnen Teig walzen. Dabei das Teigstück an die Öffnung legen und Kurbel drehen.

WICHTIG! Beim Walzen immer gut auf die Finger aufpassen!

Je öfter der Teig durch die Maschine gedreht wird, desto länger und dünner wird er. Anschließend den Teig mit einem Spaghetti-Aufsatz durch die Nudelmaschine drehen, sodass er in dünne Fäden geschnitten wird.

Bevor man die Muscheln verarbeitet, sollte man sie gut kontrollieren. Sind die Muscheln noch lebendig, dann schließen sie ihre Schale, um sich zu schützen. Ist die Schale bei den rohen Muscheln noch offen, heißt es, dass sie nicht mehr gut sind. Diese Muscheln müssen aussortiert werden!

TIPP! Um wirklich sicher zu gehen, ob eine Muschel geöffnet ist oder nicht, gibt es einen Trick: Einfach mit einem Löffel gegen die Schale klopfen. Wenn sich der Spalt danach schließt, ist die Muschel genießbar und kann verwendet werden.

Die Miesmuscheln gründlich reinigen. Am besten mit einer Bürste (oder einer alten Zahnbürste) die Verschmutzungen abputzen und die Fäden entfernen.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch schälen, mit der Faust zerdrücken und zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel glasig anschwitzen. Anschließend die Muscheln gut abtropfen lassen und ebenfalls in der Pfanne dünsten. Die Muscheln öffnen ihre Schale, sobald sie fertig gebraten sind. Zum Schluss die Muschelpfanne mit etwas Essig verfeinern.

Die Nudeln im heißen Salzwasser „al dente“ (bissfest, nicht ganz weich) kochen, abseihen und in der Pfanne mit der Muschelsauce vermischen. Salzen, pfeffern und mit etwas Petersilie garnieren.

VORSICHT! Auch vor dem Essen sollten die fertig zubereiteten Muscheln wieder gut kontrolliert werden: Haben sie die Schale beim Kochen geöffnet, sind sie genießbar. Ist die Schale verschlossen geblieben oder lässt sich nur sehr schwer öffnen, dann sollten diese Muscheln nicht gegessen werden.