



Jakobsmuscheln
mit Cabanossi und
Nori-Fettuccine



Jakobsmuscheln mit Cabanossi und Nori-Fettuccine

Zutaten für 4 Personen

400 g TK Jakobsmuscheln oder Japanische Kammuscheln oder frische Ware

400 g Fettuccine

1 große Schalotte

150 g Cabanossi

1 Knoblauchzehe, Salz

250 g Sahne

Öl zum braten

ca. $\frac{3}{4}$ TL Sambal Oelek, je nachdem wie scharf es sein darf

0,2 L trockener Weißwein

2 große Nori-Blätter (Asia Abteilung)

Zubereitung

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Cabanossi in Scheiben schneiden, die Jakobsmuscheln einmal waagrecht durchschneiden. Die Sahne steif schlagen. Die Nori-Blätter in feine Streifen schneiden und beiseite stellen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Sambal Oelek einrühren, Schalotten und Knoblauch dazu geben und andünsten. Anschließend die Cabanossi hinzufügen und auch kurz anbraten.



Die Nudeln in die Pfanne geben, Weißwein angießen und alles kurz durchschwenken. Die geschlagene Sahne unterheben.

Parallel dazu in einer kleinen Pfanne mit Öl die Jakobsmuscheln von beiden Seiten kurz anbraten, vorsichtig mit Meersalz würzen, dann zu den Nudeln in die Große Pfanne geben und unterheben.

Zum Schluss die Nori-Blätter unterheben und schnell anrichten.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Cuvée von Markus Schneider - Hullabaloo aus Sauvignon Blanc und Viogniertraube gekeltert.

Guten Appetit!