

Frisch gekocht
Freitag, 15. Juli 2016



Rezept von Andreas Wojta

**Avocado-Ragout im Nudelblatt mit
Herzmuschel**

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

grob gehacktes Fruchtfleisch von 1 Avocado, 100 g würfelig geschnittenes Paradeiserfruchtfleisch, 1 Jungzwiebel (in Ringe geschnitten), Saft und geriebene Schale von 1 Limette, Salz und Pfeffer; 250 g fertiger Nudelteig; 1 kg Vongole, Olivenöl, 1 EL kalte Butter, 1 Chilischote, Petersilie

Zubereitung

Für das Avocado-Ragout gehackte Avocado, Paradeiser, Pfeffer und Jungzwiebelringe vermengen, mit Limettensaft, Limettenschale und Salz abschmecken. Den Nudelteig in dünne Bahnen ausrollen, in 10 x 15 cm große Rechtecke schneiden. Nudelstücke in Salzwasser bissfest kochen.

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich waschen und eventuell vorhandenen Sand herausspülen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die gut abgetropften Vongole gemeinsam mit der Petersilie zufügen, kurz durchschwenken und zudecken. Sobald sich die Muscheln nach ca. 1 Minute geöffnet haben, den entstandenen Saft in eine kleine Pfanne abseihen und diesen mit kalter Butter montieren.

Nudelblätter im Fond schwenken, Chilischote zugeben, ziehen lassen. Geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen.

Zum Anrichten das Avocado-Ragout gleichmäßig auf jeweils einem Nudelblatt verteilen und dieses einrollen. Die Rolle in einen vorgewärmten Suppenteller legen, mit dem Muschelfond überziehen und mit den Vongole servieren.