

# Bucatini mit Saint Pierre, Jakobsmuschel und Königskrabbe

Weinempfehlung: anetteclosheim Riesling „Löhrrer Berg“



## Rezept für vier Portionen

### Für die Nudeln:

300 g frische Bucatini aus dem Kühlregal  
 2 junge Knoblauchzehen  
 2 Schalotten  
 20 ml mildes Olivenöl  
 200 ml Fischfond  
 100 ml Wasser  
 50 g junger Spinat  
 Saft vom Abrieb von einer unbehandelten Limette  
 schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Für die Nudeln Fischfond und Wasser erhitzen. Die Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in Olivenöl anschwitzen und mit 1/3 des Fonds ablöschen. Die Bucatini zugeben und nach und nach mit heißem Fond aufgießen bis dieser aufgebraucht ist. Danach den jungen Spinat zugeben und mit Saft- Abrieb der Limette, feinem Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das grüne Gemüse

20 g Butter  
 1 Schalotte  
 50 g geputzte Sojabohnen  
 50 g geputzte junge Erbsen  
 50 g grünen Junglauch  
 100 g blanchierte Brokkoli-Röschen  
 frisch geriebene Muskatnuss

Für das Gemüse die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Sämtliches Gemüse bei mittlerer Temperatur 2-3 Minuten mit schwenken und mit Salz, Muskat würzen.

## **Für die Meeresfrüchte:**

*2 vorgegarte Königskrabbenbeine, ausgebrochen*  
*4 Jakobsmuscheln, ausgebrochen und geputzt*  
*4 Saint Pierre- Filets, küchenfertig à ca. 60 g*  
*50 g Butter*  
*2 junge angedrückte Knoblauchzehen*  
*feines Salz*  
*schwarzer aus der Mühle*  
*50 ml Weißwein (Riesling „Löhrer Berg“ von Anette Closheim)*

Für die Meeresfrüchte die Krabbenbeine schräg in Stücke schneiden. Die Filets des Saint Pierre mittig halbieren. Butter in einer Pfanne sanft erhitzen und zuerst die Jakobsmuschel darin anbraten. Den Fisch sowie die portionierten Krabbenbeine zugeben. Die Hitze nun erhöhen, 3-4 Minuten anbraten. Die Meeresfrüchte mit Salz, Pfeffer würzen und wenden. Die Hitze komplett wegnehmen, den jungen Knoblauch zugeben und für weitere 2-3 Minuten ziehen lassen. Nochmals würzen und mit Riesling ablöschen.

---

## **Wahlweise zum Anrichten:**

*2 Blättchen Blattgold*  
*fein gezupften Kerbel*

Zum Anrichten die Nudeln mit Hilfe eines Ringes auf die warmen Teller mittig platzieren und sämtliches Gemüse darum verteilen. Die Meeresfrüchte dazu legen und zum Schluss mit gezupften Kerbel und Blattgold vollenden.