

Rezept

Vongole in Kräutersahne

Ein Rezept von Vongole in Kräutersahne, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 4 Stängel Estragon | 2 Schalotten |
| ¼ l trockener Weißwein (ersatzweise Fischfond plus 1 EL Zitronensaft) | Salz |
| 1 Kohlrabi | 1 kg Venusmuscheln (Vongole) |
| ¼ Bund Zitronenmelisse | 1 EL Butter |
| Pfeffer | 125 g Sahne |
| 1 Messerspitze scharfer Senf | 1 Prise gemahlener Koriander |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Estragon waschen und mit den Stängeln grob zerschneiden. 1 Schalotte schälen und in dicke Scheiben schneiden. Beides mit Weißwein und ¼ l Wasser in einen weiten Topf geben, salzen und aufkochen.
2. Inzwischen die Muscheln gründlich waschen. Alle Muscheln, die sich dabei nicht schließen, aussortieren und wegwerfen. Geschlossene Muscheln in den kochenden Sud geben und zugedeckt bei starker Hitze 3 Min. garen, bis sie sich öffnen.
3. Muscheln aus dem Sud nehmen und alle, die jetzt noch geschlossen sind, aussortieren und wegwerfen. Bei den übrigen das Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Den Sud durch eine Filtertüte gießen und im Topf bei starker Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen.
4. Die übrige Schalotte schälen und fein würfeln. Den Kohlrabi schälen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.
5. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte und Kohlrabi darin bei mittlerer Hitze andünsten. Muschelsud dazugießen, das Gemüse zugedeckt in etwa 5 Min. bissfest garen.
6. Inzwischen Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Sahne zum Kohlrabi gießen und alles mit Salz, Pfeffer, Koriander und Senf abschmecken. Muschelfleisch untermischen und wieder erwärmen. Die Zitronenmelisse dazugeben, die Kräutersahne und die Vongole mit frisch gekochten Nudeln mischen.