

# Basilikumtagliatelle mit Meeresfrüchten à la Damien Klein



Fotos: Guy Wolff

**DAMIEN KLEIN**  
**RESTAURANT ROCKHALICIOUS**  
 5, avenue du Rock'n'Roll  
 (Rockhal)  
 L-4361 Esch/Alzette  
 Tel.: 26 55 13 42  
[www.addicted-flavours.com](http://www.addicted-flavours.com)

Die Meeresfrüchte kurz abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem schmalen, hohen Behälter das Ei, die Schalottenwürfel, den Senf, den Essig, das Olivenöl, das Salz, den Pfeffer und das Safranpulver mit einem Handmixer aufmixen, bis alles gut vermischt ist.

Diese Masse durch ein feines Sieb streichen.

Die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Stabmixer pürieren.

Die Fischbrühe aufkochen und das Agar Agar unterrühren. Solange kochen bis das Agar Agar ganz aufgelöst ist. Temperatur bis auf 80 Grad abkühlen lassen. Das Basilikumpüree untermischen und gut umrühren.

Die Brühe durch ein Sieb auf das Backblech gießen und für eine halbe Stunde kalt stellen.

Das Basilikumgelee in Tagliatellestreifen schneiden.

Die Meeresfrüchte mit der Safransauce mischen und auf großen Tellern mit den Basilikumnudeln anrichten.

## Zutaten für vier Personen

- 400 g gemischte Meeresfrüchte
- 1 Messerspitze Safran
- 1 Ei
- 2 Schalotten (klein gewürfelt)
- 1 EL Senf (nicht scharf)
- 2 EL Essig
- 5 EL Olivenöl
- 2 Bund Basilikum
- 200 ml geklärte Fischbrühe
- 2 TL Agar Agar (Geliermittel)

## Weintipp

Trinken Sie dazu einen ausgezeichneten Pinot blanc oder einen Crémant.