

Spaghetti alle vongole

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg frische Venusmuscheln
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Schalotte
- 1 Stange (aus der Mitte) Staudensellerie
- 1 Bund Petersilie
- 8 Kirschtomaten
- Olivenöl
- 1 frische Chilischote
- 200 ml trockener Grau- oder Weißburgunder
- 1 Lorbeerblatt
- 500 g Spaghetti
- Meersalz

Muscheln gut abspülen. Anschließend 1 Stunde in kaltes, leicht gesalzenes Wasser legen. Beim Wässern geben die Muscheln meistens noch Schmutz- und Sandreste ab. Eventuell das Wasser noch einmal wechseln. Exemplare, die angeschlagen sind oder sich unter Wasser nicht mehr schließen, aussortieren.

Knoblauch, Schalotte, Chilischote und Staudensellerie putzen und fein würfeln. Petersilie hacken, Kirschtomaten vierteln. Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne (oder einem breiten Topf) erhitzen und Knoblauch, Schalotten, Chili und Staudensellerie farblos darin anschwitzen. Die Muscheln aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und mit dem Gewürzansatz vermengen.

Weißwein, Lorbeerblatt und die Hälfte der Tomaten hinzufügen und den Sud leicht salzen. Die Pfanne verschließen und die Muscheln 4-5 Minuten im Sud leicht köchelnd garen. Die Pfanne mehrmals leicht schütteln, damit sich alles gut verteilt.

Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und das Fleisch aus den geöffneten Muscheln lösen. Das geht am besten mit einem Löffel oder einer Küchenpinzette. Einige Exemplare sollten als Deko in der Muschel bleiben. Fest verschlossene Muscheln aussortieren. Den Sud nach Bedarf mit Salz abschmecken. Meist ist das nicht notwendig, da die Muscheln schon recht salzig sind. Parallel die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

Etwas Olivenöl und die restlichen Tomaten in eine Schüssel geben. Die tropfnassen Spaghetti mit den Muscheln vermengen, in die Schüssel füllen und alles mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Alternativ kann man die Spaghetti auch in der Pfanne anrichten und Tomaten, Petersilie und Olivenöl dort hinzufügen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 08.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen