

Cavatelli alle vongole

Für den Gemüsesud:

100 g Petersilienwurzel	100 g Knollensellerie	100 g Möhren
100 g Lauch	3 Lorbeerblätter	Salz

Für den Teig:

200 g Weizenmehl	1 Prise Salz
------------------	--------------

Für Tomaten und Oliven:

4 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	2 EL schwarze Oliven
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Venusmuscheln:

400 g Venusmuscheln mit Schale

Für die Fertigstellung:

2 Zweige glatte Petersilie

Für den Gemüsesud:

Die Petersilienwurzel, Knollensellerie und Möhren schälen und klein schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden.

Einen Topf mit Salzwasser, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Möhren, Lauch und Lorbeerblätter aufsetzen und zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen.

Für den Teig:

Mehl, Salz und 100 ml Wasser (Zimmertemperatur) in eine große Schüssel geben. Dann den Teig erst mit einer Gabel vermischen, danach mit den Händen kräftig kneten bis er nicht mehr an den Fingern klebt.

Teig für ca. 10 Minuten ruhen lassen, danach den Teig rollen, sodass eine Teigrolle von ca. 1 cm Durchmesser entsteht. Die Teigrolle mit einem Messer in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Teigzylinder ca. 1 cm hoch und 1 cm im Durchmesser mit den Fingern zu den Cavatelli formen.

Für Tomaten und Oliven:

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch abziehen, dazugeben und braten bis er goldgelb ist. Knoblauch aus der Pfanne nehmen, danach die Kirschtomaten und die Oliven halbieren und in die Pfanne geben. Mit etwas Gemüsesud (von oben) ablöschen, Mit Salz und Pfeffer würzen und alles aufkochen lassen.

Für die Venusmuscheln:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in den kochenden Gemüsesud geben (siehe oben) und solange kochen bis sie aufgehen. Dann die Muscheln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, geschlossene Exemplare aussortieren und den Rest in die Pfanne zu den Tomaten und Oliven hineingeben. Gut schwenken.

Für die Fertigstellung:

Die fertig geformte Cavatelli für ca. 2 Minuten in dem kochenden Gemüsesud kochen, danach wie die Venusmuscheln aus dem Sud nehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gehackte Petersilie und etwas von dem Sud in die Pfanne geben und alles kurz aufkochen lassen, dann die Cavatelli untermischen, kurz ziehen lassen und schließlich servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Aurora Radano am 22. Dezember 2021