

# Gemüse-Spaghetti a la Bouillabaisse mit Herzmuscheln

## Für 2 Personen

100 g Spaghetti	500 g Herzmuscheln	1 Stange Lauch
1 Fenchel	1 Karotte	6 Kirschtomaten
1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten	90 ml Olivenöl
0,5 g Safran-Fäden	1 TL Currypulver	100 ml Weißwein
200 ml Fischfond	Chili, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Karotte schälen, den Lauch abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren, vom Strunk befreien und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und den Strunk heraus schneiden. 30 Milliliter Olivenöl erhitzen und die Schalotten, Knoblauch und Herzmuscheln darin anschwitzen. Safran, Curry und das Gemüse zugeben und mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa acht Minuten langsam köcheln lassen. Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Muscheln und Gemüse zu den Spaghetti geben und im Ofen warm stellen. Den Sud etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, das übrige Olivenöl zugeben und untermixen. Das Fenchelgrün fein hacken. Die Gemüsespaghetti a la Bouillabaisse auf Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2009