

# Spaghetti mit Venusmuscheln

## Für 2 Personen

200 g Spaghetti	20 g Ingwer	800 g Venusmuscheln
40 ml Weißwein	175 ml Gemüsefond	1 Zehe Knoblauch
1 Prise Chiliflocken, mild	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Ingwer schälen und etwa drei Scheiben abschneiden. Die Nudeln im Salzwasser mit den Ingwerscheiben bissfest kochen, auf einem Sieb abgießen, auf einem kalten Blech ausbreiten und mit vier Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Muscheln gründlich waschen und geöffnete Exemplare aussortieren. In einem Topf etwa 200 Milliliter Wasser und eine kräftige Prise Salz bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Muscheln hineingeben und bedeckt, nur so lange dämpfen, bis sie sich öffnen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausschöpfen. Die Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und etwa jeweils einen Esslöffel klein hacken. Den Weißwein in einem Topf erhitzen, reduzieren und mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und einlegen. Anschließend Chili einstreuen, die Petersilie dazu geben und die Spaghetti darin zwei bis drei Minuten kochen lassen, bis sie die ganze Flüssigkeit aufgenommen haben. Kurz vor dem Servieren die Muscheln, das Olivenöl und das Basilikum hineinrühren. Die Spaghetti mit den Muscheln und dem Sud auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Januar 2010