

Spaghetti vongole

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

500 g Venusmuscheln	1 Schalotte	4 Knoblauchzehen
1 Stange Frühlingslauch	100 g geriebener Parmesan	10 g Butter
150 ml Weißwein		

Für die Pasta:

150 g Spaghetti No. 11	2 EL getr. Tomaten	1 Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Salz	Pfeffer

Für die Muscheln:

Die Muscheln waschen und geöffnete Exemplare aussortieren. In gesalzenem, kochendem Wasser für acht Minuten garen, bis Muscheln sich öffnen. Exemplare, die geschlossen bleiben, ebenfalls aussortieren.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, bzw. Knoblauch dünn hobeln. Schalottenwürfel und Knoblauch in Butter hellbraun anschwitzen. Muscheln dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und unter die Pasta heben.

Für die Pasta:

Pasta in gesalzenem Wasser fast al dente kochen, abgießen, etwas Nudelwasser aufbewahren.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken.

Alles unter die Nudeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. November 2018