

Spaghetti mit Miesmuscheln und Bottarga

Für vier Personen

1 kg Miesmuscheln	200 ml Brühe	2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter	1 Blutorangen	100 ml Weißwein
0,5 Knolle Sellerie	2 Möhren	300 g Spaghetti
150 g Meeräsche-Rogen	Zitronenthymian	Pfeffer, Chili, Salz

Die Miesmuscheln putzen und in der Brühe zum Kochen bringen. Eine Zehe Knoblauch, die Lorbeerblätter und etwas Zitronenthymian dazu geben. So lange köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Anschließend mit dem Saft der Blutorange und Weißwein ablöschen. Die Möhren und den Sellerie putzen und sehr fein hobeln. Mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und durchschwenken. Eine Zehe Knoblauch zugeben. Die Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen und mit dem Gemüse zu den Muscheln geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Meeräsche-Rogen in feine Scheiben schneiden und dazu geben.

Cornelia Poletto am 15. Juni 2012