

Cloudy Bay Clams (Muscheln) Pasta

Für vier Personen

3 Schalotten	150 ml Weißwein	200 ml Brühe
0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili
1 kg Cloudy Bay Clams	20 g Butter	20 g Mehl
500 g Spaghetti, schwarz	Austernsoße, Fischfond	Safranfäden, Olivenöl

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen, etwas einkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe vom Herd nehmen. Die Petersilie und die Chilischote putzen und fein hacken. Die Muscheln auslösen. Die Butter mit dem Mehl vermengen. Die Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Muscheln separat in einer mit etwas Olivenöl anbraten. Die Brühe noch mal erwärmen. Petersilie, Chili, Safranfäden und die Mehl-Butter dazugeben und alles noch mal aufkochen lassen. Mit einem Schuss Austernsoße und Fischfond abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit der Soße vermengen. Die Muscheln dazu anrichten.

Tim Mälzer am 09. November 2012