

Spaghetti mit Venusmuscheln

Für 2-3 Portionen

800 g Venusmuscheln	300 g Kirschtomaten	0,5 Knolle Fenchel (150 g)
3 Frühlingszwiebeln	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	300 g Spaghetti
2 EL Olivenöl	50 ml Pernod	50 ml trockener Weißwein
200 ml Geflügelfond	0,5 Limette	

Die Venusmuscheln in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 15 Minuten wässern. Inzwischen Tomaten und Fenchel waschen. Die Tomaten halbieren und das Fenchelgrün abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Die oberen Stängel und den Strunk abschneiden. Die Fenchelhälfte in kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und mit den Stängeln fein schneiden, dabei einige schöne Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Muscheln in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abrausen und geöffnete oder beschädigte Exemplare aussortieren. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 2 EL Salz aufkochen und die Spaghetti darin nach Packungsanleitung bissfest garen.

In dieser Zeit das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fenchel, Frühlingszwiebeln, Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Danach die Tomaten dazugeben und in der Pfanne schwenken.

Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die Muscheln hinzufügen und kurz mit schwenken. Mit Pernod und Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond angießen, den Deckel auflegen und die Muscheln 34 Minuten garen, bis sich die Schalen öffnen. Nicht geöffnete Exemplare aussortieren.

2-3 Kellen Nudelwasser abnehmen, die Nudeln in ein Sieb abgießen und mit den Muscheln in der Pfanne vermischen. Die gehackte Petersilie unterheben. Nach Belieben etwas Nudelwasser dazugeben. Den Pfanneninhalt noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti mit Venusmuscheln auf Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie garnieren. Zuletzt fertig anrichten und genießen.

Frank Rosin am 18. Januar 2024