

# Spaghetti mit Venusmuscheln

## Für 4 Personen

500 g Spaghetti	1 kg Venusmuscheln	0.2 l Weißburgunder
1 Chilischote	1 Schalotte	4 Zehen Knoblauch
1 Stange Staudensellerie	1 Bund Petersilie	1 Lorbeerblatt
8 Kirschtomaten	Olivenöl, Meersalz	

Die Muscheln gut abspülen. Muscheln aussortieren, die angeschlagen sind oder sich unter Wasser nicht mehr schließen. Die Muscheln für 1 Stunde in kaltes, leicht gesalzenes Wasser legen. Beim Wässern geben die Muscheln meistens noch Schmutz und Sandreste ab. Eventuell das Wasser noch einmal wechseln.

Knoblauch, Schalotte und Staudensellerie putzen und fein würfeln. Die Petersilie hacken und die Kirschtomaten vierteln. Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne (oder einem breiten Topf) erhitzen und Knoblauch, Schalotten, Chili und Staudensellerie farblos anschwitzen. Die Muscheln aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und mit dem Gewürzansatz vermengen.

Weißwein, Lorbeerblatt und die Hälfte der Tomaten hinzufügen und den Sud leicht salzen. Die Pfanne verschließen und die Muscheln 4-5 Minuten im Sud leicht köchelnd garen. Die Pfanne mehrmals leicht schütteln, damit sich alles gut verteilt.

Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und das Fleisch aus den geöffneten Muscheln lösen. Das geht am besten mit einem Löffel oder einer Küchenpinzette. Einige Exemplare sollten als Deko in der Muschel bleiben. Fest verschlossene Muscheln aussortieren. Den Sud mit Salz abschmecken. Parallel die Spaghetti bissfest in Salzwasser kochen.

Etwas Olivenöl und die restlichen Tomaten in eine Schüssel geben. Die tropfnassen Spaghetti mit den Muscheln vermengen, in die Schüssel füllen und alles mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Alternativ kann man die Spaghetti auch in der Pfanne anrichten und Tomaten, Petersilie und Olivenöl dort hinzufügen.

Rainer Sass am 21. Dezember 2019