

# Spaghetti mit Venusmuscheln (alle vongole)

## Für 4 Personen

2-3 rote Chilischoten	1 kg Venusmuscheln	1 Zucchini
400 g Spaghetti	grobes Meersalz	100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	einige Zweige Thymian	150 ml Weißwein
10 Kirschtomaten	Blätter glatte Petersilie	Meersalz

Eine Chilischote grob hacken und mit den Muscheln in eine Schüssel geben (durch die Zugabe von Chili öffnen sich die Muscheln leicht und der Sand wird besser herausgespült). Reichlich kaltes Wasser dazugießen und die Muscheln mit den Händen durchmischen, um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Abgießen, abtropfen lassen und bereits geöffnete Exemplare entfernen. Zucchini putzen, waschen, der Länge nach vierteln und das weiche Innere entfernen. Viertel in dünne Scheiben schneiden. Restliche Chilischoten putzen und waschen. Nach Wunsch Schoten aufschlitzen und Kerne entfernen (dann wird die Pasta nicht so scharf). Chilies grob hacken. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Eine große Pfanne (zum Beispiel eine Wok-Pfanne) erhitzen und vier bis sechs Esslöffel Öl hineingeben. Muscheln hinzugeben und andünsten. Knoblauchzehen, Thymian und Chilies hinzufügen und kurz mit andünsten. Weißwein angießen, aufkochen lassen, nach Geschmack noch etwas Olivenöl darübergerben. Alles bei starker Hitze drei bis fünf Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen. Halbierete Tomaten unterheben. Spaghetti mit einer Pastakralle aus dem Kochwasser heben, unter die Vongole mischen und kurz aufkochen lassen. Petersilie fein schneiden und untermischen. Nach Geschmack noch etwas Olivenöl hinzufügen und die Pasta mit Meersalz abschmecken.

Übrigens:

Auch mit zwei Esslöffeln entkernten schwarzen Oliven schmeckt die Pasta alle vongole hervorragend.

Tipp:

Die Pasta sollte in reichlich gut gesalzenem Wasser sprudelnd kochen.

Faustregel:

Ein Liter Wasser und zehn Gramm Salz auf 100 Gramm Pasta. Anstelle von Venusmuscheln können Sie auch Miesmuscheln verwenden. Verkleben von Nudeln verhindert man übrigens nicht durch Öl im Kochwasser, das macht sie nur schwer. Auch Abschrecken ist falsch, das kühlt die Nudeln ab. Pasta am besten sofort nach dem Abtropfen mit der Soße vermischen (bei trockeneren Soßen die Spaghetti mit einer Kralle aus dem Wasser heben und noch nass mit der Soße vermischen). Immer etwas Kochwasser übrig behalten, damit kann man die Konsistenz des Pastagerichtes regulieren. Sollten die Spaghetti doch einmal vor der Soße fertig sein, dann abgießen, ausnahmsweise abschrecken (damit sie nicht nachgaren), abtropfen lassen und dann in der Soße nochmals erwärmen.

Cornelia Poletto am 12. März 2014