

Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann

Für 2 Portionen

500 g Bouchot Muscheln	12 Cocktailtomaten	2 Lauchzwiebeln
1 Schalotte	1 Chilischote	1/2 Knoblauchzehe
1 kleine Fenchelknolle	100 g Pfifferlinge	3 EL feinstes Olivenöl
Chiliflocken	1/8 l trockener Weißwein	150 g Spaghetti
6 Stiele glatte Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer
6 Basilikumblätter		

Muscheln gut abkratzen, Bart entfernen und kräftig durchwaschen. 8 Cocktailtomaten abziehen, entkernen und würfeln. Lauchzwiebeln, Schalotte, Chilischote und Knoblauch fein hacken, Fenchel putzen und in kleine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Schalotte, Lauchzwiebeln, Chili und Fenchel darin anschwitzen. Gewürfelte Tomaten zugeben, mit Chiliflocken würzen. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und beiseite stellen. Den Muschelsud einkochen lassen. Pfifferlinge zugeben und kurz mitkochen. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Restliche Tomaten vierteln und entkernen. Petersilie von den Stielen zupfen, fein hacken. Zusammen mit den Muscheln in den Muschelsud geben und darin erwärmen. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und ca. 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Nudelwasser zu den Muscheln geben und kräftig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken nachwürzen. Mit Basilikumblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 09. 2009