



Spaghetti mit Venusmuscheln

Grundrezept Muscheln

Muscheln sind eine vielseitig einsetzbare Zutat. Egal ob pur, als Suppe, Ragout, zu Risotto oder Pasta – fest steht, dass Sie jedem Gericht eine ganz besondere Note und herrliche Meeresaromen verleihen. Dies hier ist das Basisrezept, welches sich herrlich variieren lässt.

Schritt 1: Die Muscheln drei- bis viermal in kaltem Wasser waschen und gründlich abbürsten. Die Fäden (Bärte), mit denen sich die Muscheln an Felsen oder Pfahlbänken festhalten, sorgfältig entfernen. Nochmals mit kaltem Wasser spülen und dann abtropfen lassen. Muscheln, die sich nun geöffnet haben, aussortieren.

Schritt 2: Einen großen Topf Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen. Währenddessen den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und in grobe Würfel oder Scheiben schneiden und die Karotten in feine Würfel schneiden.

Schritt 3: In einem großen Bräter oder Topf, der alle Muscheln fassen kann und einen Deckel hat, 50 g Butter bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen und die Zwiebel mit den Knoblauchscheiben ganz langsam weichdünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Dieser Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Währenddessen die Pasta al dente kochen.

Schritt 4: Die Hitze bei den Zwiebeln nun erhöhen, Bouquet Garni, Lorbeerblätter und die Karottenwürfel hinzufügen. Sobald die volle Hitze erreicht ist, den Weißwein angießen, Muscheln hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen. Den Topf schließen und bei großer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren, damit auch alle Muscheln kochen und sich öffnen können.

Dazwischen die Spaghetti in ein Sieb abgießen, das Olivenöl unterheben und dann in einem Topf mit Deckel warmhalten.

Schritt 5: Die Muscheln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in eine Schüssel geben – und alle, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und entfernen. Warm halten. Den Sud nochmals kräftig aufkochen, Bouquet Garni und Lorbeerblätter entfernen und dann die Crème Fraiche unterheben und alles kräftig durchrühren.

Schritt 6: Die Spaghetti auf großen Suppentellern verteilen, die Muscheln darüber geben und mit der Sauce begießen. Mit etwas Blattpetersilie und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Weinempfehlung: Zu Pasta al Vongole serviert man am besten den gleichen Wein, den man auch für die Sauce verwendet hat. Ideal passt ein Entre-Deux-Mers oder ein Chardonnay ohne Holznoten. Auch Albariño, Muscadet oder Rosé sind ausgezeichnete Begleiter.



Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 2 kg Venusmuscheln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2-3 Karotten
- 2 EL grob gehackte Blattpetersilie
- 1 TL gemahlener weißer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bouquet Garni
- 250 ml trockener Weißwein
- 100 g Butter oder Butterschmalz
- 300 g Crème Fraiche
- 500 g Spaghetti
- 2 EL Olivenöl
- 6 vorgewärmte Suppenteller
- schwarzer Pfeffer aus dem Mühle

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Quelle: eigenes Rezept



CASA VINEA

Delikatessen - Accessoires
www.casavinea.com