

Spaghetti Vongole

dg: ssg, w-u-n-d-e-r-b-a-r; wie in den Ferien am Mittelmeer

Die Spaghetti sollen beim Servieren noch gut al dente sein! Man gart sie zusammen mit den Vongole fertig, dass sie möglichst intensiv duften.

4 Personen

1 kg Vongole Veraci (in F sind es kleine Palourdes)

Olivenöl der Toscana (rassig, nicht rund und cremig)

2 Knobli, feingehackt

2 Peperoncino, entkernt, feingehackt

1 dl Weisswein, nicht zu säurelastig: z. B. Pinot Grigio

400 g erstklassige Spaghetti (oder Linguine, z.B. casinodicaprafico.com)

Salzwasser

1 kleiner Bund Liscio, Blätter grob zerrissen

Erstklassiges, fruchtiges Olivenöl zum Beträufeln: z.B. Tergeste von Starec, Friaul

Vongole 1 Stunde in leicht gesalzenes Kaltwasser einlegen. Das Wasser mehrmals wechseln, bis es klar bleibt oder leicht plätschern lassen.

Muscheln in einem Sieb gut abbrausen. Offene aussortieren.

In einer Pfanne Toscana-Olivenöl erhitzen und auf kleinem Feuer 5 Minuten mit Knobli und Peperoncino aromatisieren.

Mit dem Weisswein ablöschen, jedoch nicht reduzieren.

Vongole zugeben, zugedeckt 2 Minuten bei hoher Flamme dünsten.

Muscheln absieben, dabei Sud auffangen. Muschelfleisch auslösen und einige Muscheln in der Schale - für die Garnitur - beiseitestellen.

Geschlossene Muscheln aussortieren.

Spaghetti in siedendem Salzwasser lediglich 4 Minuten kochen. Dann tropfnass in eine Schwenkpfanne heben, wenig Muschelsud zugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, bevor man wieder vom Sud zugibt.

Abschliessend die Vongole und grosszügig Liscio zugeben.

In einen Teller schöpfen und reichlich fruchtiges Tergeste-Olivenöl darüber träufeln.