

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Die besten Spaghetti mit Muscheln von Eckart Witzigmann

(Sendung 12.09.2009)

Zutaten

- 500 g Bouchot Muscheln (ersatzweise Miesmuscheln)
- 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 aus der Mühle
- 6 Basilikumblätter

Zubereitung

1. 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.
2. 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 etwas einkochen lassen. Pfifferlinge zugeben und kurz mitkochen. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
3. 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.

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten