Rezept

Spaghetti alle vongole

Ein Rezept von Spaghetti alle vongole, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Vongole (wenn immer möglich die großen "veraci")
- **1** getrockenter Peperoncini
- **500 g** Spaghetti (ersatzweise auch Linguine)
- Salz
- **10 EL** Olivenöl
- **2-3** Knoblauchzehen
- **1** kleines Bund glatte Petersilie
- nach Gusto trockener Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Eselsbrücke ist ja bekannt: Muscheln nur in den Monaten mit »r« essen. Eine andere Klippe gibt es an Weihnachten zu umschiffen, wenn Tausende Südeuropäer in der Schweiz ihre traditionellen Fisch- und Muschelgerichte kochen: zum Beispiel Spaghetti alle vongole. Dann entern sie die Fischbastionen des lokalen Detailhandels und fischen die Auslagen gnadenlos leer. Wer so naiv war, nicht vorzubestellen, kann von Glück reden, wenn er morgens um neun noch abgepackte Tiefkühlware bekommt. Wobei, was heißt hier Glück, man muss von doppeltem Unglück reden. Denn lieber würde ich verhungern, als tiefgekühlte Venusmuscheln oder (noch schlimmer!) ausgelöste Vongole im Glas zu kaufen.

2. Heute, eine Woche vor Weihnachten, hat sich bezeichnenderweise noch niemand für die frisch eingetroffenen Mollusken interessiert. Zack! Landet das 1-Kilo-Netz flugs im Einkaufskorb und ergibt so für 4 listige Muschelliebhaber ein vorgezogenes Festmahl, das schlichter nicht sein könnte: 1 kg Vongole (wenn immer möglich die großen »veraci«), 10 EL Olivenöl, 2–3 Knoblauchzehen, 1 getrockneter Peperoncino, 1 kleines Bund glatte Petersilie, 500 g Spaghetti (ersatzweise auch Linguine), nach Gusto trockener Weißwein, Salz.

3. In einem großen weiten Topf das Olivenöl sanft erhitzen. Den angedrückten Knoblauch und den zerbröselten Peperoncino dazugeben und die Aromen behutsam im Öl auslösen. Dazwischen die Spaghetti in reichlich kochendes Salzwasser geben und die Petersilie hacken.

4. Die in einem großen Sieb gut abgebrausten Vongole mit in den Topf geben, 1 Kelle Pastawasser dazu (kein weiteres Salz, wer mag, kann jedoch ein, zwei Spritzer Weißwein dazugeben), Deckel drauf und kräftig aufkochen, bis es dampft und sich alle Muscheln ganz brav öffnen. Das geht so 3–4 Minuten.

5. Die bösen Muscheln, das hat man uns jahrelang eingetrichtert, öffnen sich nicht und müssen entsorgt werden. Das sei nicht ganz richtig, habe ich kürzlich gelesen. Die wirklich Bösen liegen nämlich schon vor dem Kochen tot rum und schließen sich nicht, wenn man sie antippt. Diese gilt es demnach beim Abbrausen zu eliminieren! Man könnte sich die Mühe machen, das Muschelfleisch aus den Schalen zu pulen und nur zwei, drei ganze Vongole zur Deko auf dem Teller zu platzieren. Ich finde das spießig. Die Muscheln beim Essen in die Finger zu nehmen und genüsslich auszuschlürfen, ist viel souveräner und sinnlicher, als sich von irgendwelchen steifen Tischmanieren unterjochen zu lassen.

6. Sobald die Pasta al dente ist (sich nicht stur an die angegebene Garzeit auf der Packung halten, lieber kurz vorher probieren und selbst entscheiden, wie viel Biss man möchte – ich mag es sehr al dente!), abseihen und zurück in den Topf geben. Den Vongole-Sud (bis auf einen kleinen Rest) durch ein feines Sieb zur Pasta gießen. Petersilie und Vongole dazu und alles gut durchmischen. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und den restlichen Sud und weiteres Olivenöl darüberträufeln. Ist das nicht eine virtuose Art, vor den Feiertagen mit Ebbe und Flut umzugehen?