



## SPAGHETTI VONGOLE

Alessandro Nardiello ist seit Januar 2020 Küchenchef im Chez Donati in Basel. Das Restaurant ist im Gault-Millau mit 13 Punkten ausgezeichnet. Der Italiener, geboren in Neapel, kocht für die Sendung Kitchen Stars Spaghetti Vongole. Das Rezept ist als Hauptgang für 4 Personen gedacht:

---

### Das sind die Zutaten:

---

1 kg Venusmuscheln  
(Vongole Veraci)  
1 Peperoncino  
Salz  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
1 dl Weisswein  
500 g Spaghetti  
50 g Blattpetersilie

---

### So wirds gemacht:

---

**Venusmuscheln** in Schale unter fließendes Wasser halten. Jede einzelne Muschel danach auf eine flache Oberfläche schlagen. Falls Sand in der Muschel wäre, würde dieser durch das Klopfen rausfallen. Wenn die Muscheln gewaschen sind, **Peperoncino** waschen und klein schneiden. Achtung: Je schärfer das Gericht sein soll, desto mehr Peperoncino braucht es.

Topf mit **Salzwasser** aufkochen. Geschälte **Knoblauchzehen** auf ein Brett legen und mit der flachen Seite eines Messers auf die Zehen drücken. In Pfanne **Oliveneröl** erhitzen und Knoblauchzehen darin anbraten. Sobald diese goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen. Die Peperoncino-Stücke und die Muscheln in die Pfanne geben und Hitze etwas reduzieren. Mit **Weisswein** ablöschen und mit geschlossenem Deckel kurz kochen lassen. Immer wieder schauen, ob sich die Venusmuscheln öffnen. Die einzelnen offenen Muscheln rausnehmen. Deckel wieder drauf. Wiederholen, bis alle Muscheln offen sind und sich keine mehr in der Pfanne befinden. Muschelsud und Peperoncino in der Pfanne lassen.

In das kochende Salzwasser kommen die **Spaghetti**. Spaghetti immer wieder rühren. Eine Kelle Pastawasser zum Muschelsud geben. Spaghetti in der Hälfte der Garzeit aus dem Wasser nehmen und in Pfanne geben. Spaghetti in der Pfanne mit dem Muschelsud fertigkochen. Falls die Pasta mehr Wasser braucht, heisses Wasser verwenden. Sobald die Spaghetti fertig sind, Venusmuscheln, klein geschnittene **Blattpetersilie** und etwas Olivenöl dazugeben. Alles in Pfanne vermischen. Auf einzelnen Tellern anrichten.

Guten Appetit!