

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2021** ▪
Motto: „Mediterrane Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck



Gabriela Baumann

Linguine alle vongole

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g doppelgriffiges Weizenmehl
 3 Eier
 ¼ TL Salz

2 Eier trennen. Zwei Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren und kneten bis die Masse geschmeidig ist (bei Bedarf etwas Wasser zugeben). Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und anschließend mit dem Linguine-Aufsatz formen. Nudeln im siedenden Salzwasser 1-2 Min. bissfest kochen.

Für die Vongole:

500 g Venusmuscheln
 2 getrocknete rote Chilischoten
 3 Knoblauchzehen
 8 Kirschtomaten
 2 EL schwarze entsteinte Oliven
 ½ Bund glatte Petersilie
 200 ml Weißwein
 8 EL Olivenöl
 Fleur de Sel

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und etwa 3-4 Minuten kochen lassen, dann abgießen.

Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Restliche Chilischote fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten und Oliven halbieren.

Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch golden ist. Muscheln und Tomaten zugeben, Weißwein angießen und alles bei starker Hitze einige Minuten garen, bis die Muscheln geöffnet sind. Geschlossene Exemplare entsorgen.

Nudeln, Oliven und Petersilie hinzugeben und mit Fleur de Sel abschmecken.



Beim Kauf von Venusmuscheln sollten Sie auf das MSC Label Wildfang achten. Empfehlenswert sind Venusmuscheln aus dem Mittelmeergebiet FAO 37 an der Adria, die mit den Handrechen gefangen werden. Die Finger sollten sie allerdings von Venusmuscheln aus dem Nordostatlantik FAO 27 und Mittelmeer FAO 37 lassen, die mit Dredgen oder Grundscherbrettnetze gefangen werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.