

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Renato Fazzone

Spaghetti al nero di seppia con vongole mit grünem Pesto und geschäumtem Muschelsud

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

7 Eier
 Ca. 16 g Sepiatinte, z.B. vom
 Fischhändler
 1 EL Olivenöl
 400 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Vier Eigelbe, drei Volleier, Sepiatinte, Öl und Salz in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.

Anschließend das Mehl mit dem Eier-Gemisch zu einem glatten und elastischen Teig kneten. Dann in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen (bis Stufe 6/7) und zu Spaghetti schneiden. Auf bemehlter Fläche locker auslegen.

Für die grüne Paste:

85 g Blattspinat
 1 Zitrone, Saft
 65 g Parmesan
 2-3 Anchovis in Öl
 85 ml kalter Geflügelfond
 1 Bund glatte Petersilie

Spinat und Petersilie 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und fest ausdrücken.

Parmesan reiben.

Spinat, Petersilie, Parmesan, Anchovis und Geflügelfond in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Muscheln und den Schaum:

500 g küchenfertige Venusmuscheln
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 200 ml Crème fraîche
 200 ml Sahne, 33% Fett
 100 ml trockener Weißwein
 45 ml Wermut
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 Zweig glatte Petersilie

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich säubern und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln in das kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mithilfe eines Passiertuches abseihen und dabei das Kochwasser auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Geöffnete Muscheln von der Schale befreien und das Muschelfleisch beiseitestellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Eine Knoblauchzehe andrücken. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Petersilie zugeben. Mit der Hälfte des Weißweins sowie dem Wermut ablöschen. Etwas Kochwasser der Muscheln zufügen und reduzieren lassen. Crème fraîche und Sahne einrühren und mit dem Stabmixer schräg an der Oberfläche luftig aufschäumen.

Vor dem Servieren das Muschelfleisch in etwas Butter mit angedrücktem Knoblauch und Weißwein schwenken.

Für die Fertigstellung: Spaghetti in Salzwasser 2-3 Minuten al dente kochen.
Grüne Paste, von oben Die hergestellte grüne Paste mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen.
1 EL Butter Spaghetti direkt hineingeben und mit einem Schuss Nudelwasser cremig emulgieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Sprossen garnieren.
1 Beet Erbsensprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Venusmuscheln (Vongole)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Februar 2026*):

- 1. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Adria (GSA 17, 18), Mit der Hand gesammelt, Handrechen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Portugal, Spanien (ICES 9.a), Bootdredgen, mechanisierte Dredgen