

#11_DINNER FOR TWO

Spaghetti, Safran, Venusmuscheln - das hört sich nicht ganz so einfach an, klappt aber in der Regel schon beim ersten Versuch. Falls nicht - selbst ein Zweiter lohnt sich: Diese Pasta ist außergewöhnlich und etwas für die Sinne, einem „Dinner for Two“ etwa.

Für 2 Personen

Einkaufsliste: 1 kg Venusmuscheln (gibt es auch vorgekocht tiefgekühlt), 250 g Spaghetti, 125 ml Weißwein, 3 El Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (Schalotte ist besser), 8 Safranfäden, 1/2 Bund Petersilie, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Chili (getrocknet), 2 El kalte Butter, Meersalz, Pfeffer.

Küchenzeugs: Großer Topf, Küchenmesser, große, beschichtete Pfanne mit Deckel.

Pack's an:

1. Muscheln waschen und die schon geöffneten aussortieren (das entfällt bei den vorgekochten aus der Tiefkühltruhe).
2. Safranfäden in ein kleines Glas mit 2 Tl Wasser legen.
3. Zwiebel bzw. Schalotte pellen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
4. Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser kochen.
5. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel bzw. Schalotte darin etwa 3 Minuten dünsten.
6. Safranwasser und die Muscheln dazu. Mit Weißwein ablöschen. Deckel drauf und 5 Minuten köcheln lassen (bei den vorgekochten Venusmuscheln) reicht die Hälfte der Zeit.
7. Kalte Butter in kleine Stücke würfeln.
8. Petersilie grob hacken.
9. Nudeln abgießen und mit der Butter zu den Muscheln in die Pfanne geben, alles vorsichtig mischen. Mit Salz, Chili und Pfeffer würzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazu - und fertig ist das Esserlebnis für die Sinne.