



Der Saft aus den Muscheln legt sich als Film auf die Teigwaren und verleiht der Speise so ihr wichtigstes Aroma. (5/2022)

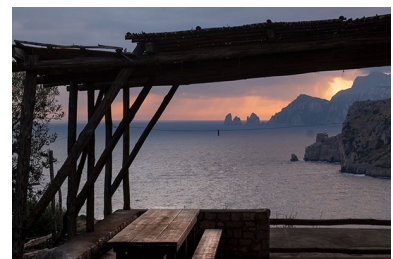
VERMICELLI ALLE VONGOLE

Teigwaren mit Venusmuscheln, Knoblauch, Chili und Petersilie

Die *Spaghetti alle vongole*, die weltweit fast jedes italienische Restaurant anbietet, haben ihren Ursprung vermutlich in Neapel, wo sie meist als *Vermicelli alle vongole in bianco* auf der Speisekarte stehen. Vermicelli sind in Italien etwas dickere Spaghetti.

Vermicelli alle vongole gehören zu den geradlinigsten Rezepten der italienischen Küche. Ihr Aroma wird vor allem von den leicht salzigen Muscheln, der Schärfe von Knoblauch und Chili sowie dem frischen Parfum der Petersilie bestimmt. Puristen verzichten beim Kochen sogar auf Weißwein und Zwiebeln, andere wiederum bringen mit dem klein gehackten Fleisch einer Tomate etwas zusätzliche Farbe und ein wenig Süße hinein.

Die Vongole veraci (*Venerupis decussata*), mit denen man diese Pasta gewöhnlich kocht, werden im Mittelmeer gefischt und gehören zur großen, nicht sehr systematisch beschriebenen, dafür aber fast durchgängig essbaren Familie der Venusmuscheln (*Veneridae*). Ähnliche Muscheln aus dem Atlantik heißen in Frankreich *Palourdes* (oft *Ruditapes decussatus*), auf Deutsch Teppichmuschel. Manchmal verwendet man für dieses Gericht die kleineren Telline (*Donax trunculus*).



Das Ganzmöglichste | «Wie geht es wohl hier an einem warmen Sommerabend zu, wenn Wein auf den Tischen steht, wenn Gelächter die Luft erfüllt und aus der Küche der Duft von Knoblauch, heißem Öl und frisch gedünsteten Meeresfrüchten die Nüstern der Hungrigen besäuselt. Mein Magen knurrt und ich merke, dass sich ein salziges Schäumchen ...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. Oktober 2021.

DANN, NUR DANN

In *La Cucina napoletana* von Jeanne Caròla Francesconi (Napoli, 2010, S. 99) findet sich ein köstlicher Passus über die exklusiven Bedingungen, unter denen man *Maccheroni alle vongole* genießen sollte (in sinngemässer Übersetzung): «Wenn Sie in der Stadt oder in geschlossenen Räumen Makkaroni mit Vongole oder Miesmuscheln angeboten bekommen, dann lehnen Sie ab. Solche Pasta muss am Ufer des Meeres gegessen werden, nicht weil sie hier besser zubereitet würde als anderswo, sondern weil das ihre natürliche Umgebung ist – und das macht einen Unterschied. Wenn Sie im Freien sind, auf einer Terrasse, die vom Meer umspült wird, wenn die Sonne in Flecken auf den Boden trifft, gefiltert von einer Pergola, wenn eine kühle Brise Ihr Haar und Ihre Wangen streichelt, wenn die Tische vor lauter weißen Tüchern Sie blenden, wenn die Gläser blau und grün funkeln, wenn das Meer sich sanft, mit wiederkehrendem Murmeln vor ihnen Füßen hin und her wirft; wenn sich in der Ferne Segel auf der Wasserfläche abzeichnen, wenn Ihre Nüstern den beißenden Duft des Salzes einatmen, wenn um Sie her die Heiterkeit flinker Kellner ist, Gelächter und Trinksprüche; wenn auf einer Mandoline eine süße und nostalgische neapolitanische Melodie gespielt wird und eine Stimme dazu «Vicino 'o mare facimmo 'ammore ...» singt, dann, nur dann werden Sie in der Lage sein, die *Maccheroni alle vongole* in vollen Zügen zu genießen.»

FÜR 2 PERSONEN

400 g Venusmuscheln

3 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel, möglichst fein gehackt

5 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben

1 getrocknete Chili, fein zerkrümelt

Etwas Salz

150 ml Weißwein

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

200 g Spaghetti

3 EL Flachpetersilie, fein zerzupft

1 EL Flachpetersilie zum Bestreuen, grob zerzupft

Etwas Olivenöl zum Beträufeln der Pasta

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

1 | Die Venusmuscheln unter fließendem Wasser abbrausen, dabei sorgfältig untersuchen und geöffnete oder verletzte Exemplare entsorgen. *In der Regel werden die Muscheln bei uns geklärt verkauft, das heißt von jeglichem Sand befreit. Selbst gesuchte (oder ungeklärte) Muscheln sollte man indes zuerst einige Stunden lang in ausreichend gesalzenem Wasser an einem kühlen Ort stehen lassen.*

2 | Eine Stahlpfanne ohne Beschichtung erhitzen und die Muscheln sorgfältig hineingeben, Deckel aufsetzen. Nach etwa 5 Minuten sollten die meisten Muscheln offen sein. Am Boden des Topfes schwimmt jetzt das Wasser aus den Muscheln. Topf vom Herd nehmen, alle geöffneten Muscheln aus dem Sud heben. Die ungeöffneten Muscheln entsorgen. Sud aufbewahren. *Hat man den Verdacht, dass der Sud noch nicht ganz sandfrei sein könnte, kann man ihn durch einen Kaffeefilter aus Papier laufen lassen. Ist der Topf heiß genug, springen die Vongole oft alle im selben Moment auf. Manchmal aber wollen sich die Muscheln gar nicht so leicht öffnen, jedenfalls nicht alle zur gleichen Zeit. Sollte es nach 5 Minuten noch allzu viele geschlossene Muscheln in der Pfanne haben, kann man mit diesen einen zweiten Durchgang starten. Man sollte indes auf jeden Fall die geöffneten Muscheln und deren Saft bereits aus der Pfanne nehmen. Die kleinen Tiere werden sehr schnell trocken und der Jus ist entscheidend für das Aroma der Sauce. Je nach Verhalten der Muscheln ist es besser, man hebt sie einzeln aus der Pfanne, sobald sie sich geöffnet haben.*

3 | Öl in einer Pfanne erwärmen, die gross genug ist, später die Muscheln und die gekochten Spaghetti mit aufzunehmen. Knoblauch, Zwiebeln und Chili mit einer guten Prise Salz begeben und kurz düsten, bis sie glasig sind. Mit Weißwein ablöschen, etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Wein nicht mehr nach Alkohol riecht.

4 | Muscheln, Muschelsaft und Pfeffer zu den Zwiebeln geben, alles sorgfältig vermischen (die Muschelschalen brechen leicht) und vom Feuer nehmen. *Manche Köche lösen einen Teil der Muscheln aus ihren Schalen, was bei Tisch etwas weniger Arbeit macht. Ich ziehe es vor, sie alle mitsamt Schale zu servieren.*

5 | Vermicelli nur so lange in ausreichend Salzwasser kochen, dass sie noch etwas mehr Biss haben, als zum Schluss gewünscht. Abgießen und etwa 1 Tasse vom Kochwasser auffangen.

6 | Die Spaghetti und 4 EL Pasta-Kochsud zu den Muscheln geben, sorgfältig vermischen und die Pfanne auf den Herd stellen. Entschieden erhitzen, Deckel aufsetzen und so lange köcheln lassen, bis die Teigwaren al dente sind und den Muschelsud weitgehend aufgesogen haben, etwa 5 Minuten. Kurz vor Ende der Kochzeit die Petersilie begeben, nochmals sorgfältig wenden. *Sollte die Mischung zu trocken scheinen, kann man etwas mehr vom Kochwasser der Teigwaren zugießen. Zum Schluss aber sollte kaum noch Flüssigkeit am Boden des Topfes schwimmen.*

7 | Pasta in größere Suppenteller heben, Muscheln darüber verteilen und mit Petersilie bestreuen. Zum Schluss nochmals ein paar Tropfen Öl über die Pasta träufeln.