

# Vorspeisen: Spaghetti mit französischen Miesmuscheln

## Zubereitung Spaghetti

- ▷ Die Spaghetti in einem grossen Kochtopf auf dem Herd in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.
- ▷ Vom Kochherd nehmen, abgiessen und beiseite stellen.

## Zubereitung Muschelsauce

- ▷ Die Muscheln auf das Edelstahlblech legen und während 5 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen. Die Muscheln aus der Schale lösen und beiseite stellen.
- ▷ Den Muschelfond in einer Schüssel auffangen und ebenfalls beiseite stellen.
- ▷ 12 Esslöffel Olivenöl in einer Saucenpfanne auf dem Herd erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch zugeben und während 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht andünsten.
- ▷ Die Tomatenwürfel und die Pfefferkörner zugeben.
- ▷ Salzen und während 10 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.
- ▷ Anschliessend die gehackte Petersilie und die ausgelösten Muscheln zufügen und nochmals leicht erhitzen.
- ▷ Falls die Sauce nicht flüssig genug ist, 2 Esslöffel Muschelfond zugeben.
- ▷ Am Schluss mit einem Esslöffel Balsamico-Essig parfümieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Anrichten

- ▷ Die Spaghetti auf 4 Pastateller verteilen.
- ▷ Die Muschelsauce darüber verteilen.

## Garstufen Muscheln

mit Vorheizen – Auflage 1

5 Minuten      100 °C Dämpfen

## Zutaten Spaghetti

500 g Spaghetti  
Salz

## Zutaten Muschelsauce

600 g Miesmuscheln  
4 mittelgrosse Tomaten, gewürfelt  
1 mittelgrosse Zwiebel, sehr fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt, fein gehackt  
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt  
12 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
6 Pfefferkörner, zerstoßen  
1 EL Balsamico-Essig