

LINGUINE MIT BOTTARGA UND VENUSMUSCHELN

Zutaten

- Meersalz
- 400g Linguine
- 10 EL Olivenöl
- 4 EL [Knoblauchscheiben](#)
- 1 EL [Jalapeño](#)
- 800g gesäuberte Venusmuscheln
- 90ml Weisswein
- 3 EL [Petersilie](#), grob gehackt
- 3 EL frisch geriebene Bottarga

Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen. Die Linguine hineingeben. Inzwischen die Hälfte des Olivenöls in einem zweiten Topf auf mittlere Temperatur erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs darin andünsten. Sobald dieser anfängt zu brutzeln und aromatisch duftet, den Chili und die Muscheln hinzufügen. Gut umrühren, damit die Muscheln vom Öl überzogen werden. Dann den Wein hineingiessen, die Hitze auf höchste Stufe stellen und einen Deckel auflegen. Etwa 1 Minute warten, den Topf zwischendurch schütteln, den Deckel abnehmen und die Sauce bei mittlerer Hitze noch etwas einkochen lassen. Nun die Nudeln abgiessen (sie sollten schön al dente sein), dabei eine kleine Tasse Nudelwasser beiseitestellen. Die Petersilie, etwas Nudelwasser und das restliche Olivenöl zu den Muscheln geben. Alles kräftig umrühren und den Topf schütteln und schwenken, damit sich die Sauce mit den untergemengten Nudeln verbindet. Wenn das Ganze zu trocken aussieht, noch etwas Nudelwasser hinzugiessen. Zum Schluss mit der geriebenen Bottarga bestreuen und den Topf erneut kräftig schwenken, damit sich alles zu einer cremigen Sauce verbindet. Mit einem Glas gekühlten Weisswein servieren.

