Spaghetti alle vongole

In der Antike glaubte man, dass die Göttin Venus aus dieser Muschel geboren wurde. Italiener nennen Venusmuscheln vongole.

Zutaten für 4 Portionen :
1 kg Venusmuscheln
1 EL Fenchelsaat
280 g Spaghetti
Salz
3 Knoblauchzel1en
150 g Zwiebeln
1 rote Chllischote
4 EI Olivenöl
100 ml Weißwein
1·2 TL sehr fein geschnittene Orangenschale (unbehandelt)
Pfeffer
4 Stiele glatte Petersilie

ZUBEREITUNG :
1. Muscheln sorgfältig putzen. dabei geöffnete und beschädigte Muscheln entfernen. Muscheln 1 Stunde in stehendes kaltes Wasser legen. dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett bei starker Hitze kurz rösten. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Knoblauch fein hacken. Zwiebeln fein würfeln. Chilischote aufschlitzen. entkernen und fein schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fenchelsaat. Knoblauch. Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten ohne Farbe andünsten. Muscheln. Wein und Orangenschale zugeben Und zugedeckt 6-7 Minuten kochen. bis alle Muscheln geöffnet sind; die geschlossenen Muscheln aussortieren. Spaghetti zugeben und 1 Minute darin unter Schwenken erwärmen. Mit Pfeffer würzen und mit Petersielie garnieren.