

## SPAGHETTI MIT GROSSEN VENUSMUSCHELN, BOTTARGA UND ARTISCHOCKEN



**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Die Artischocken in Julienne-Streifen schneiden und die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit den gehackten Knoblauch im Öl anbraten, die Petersilie und kurz darauf die Flüssigkeit der Venusmuscheln dazugeben. Die Artischocken in einer eigenen Pfanne frittieren und auf saugfähigem Papier abtropfen lassen. Die noch sehr bissfesten Spaghetti abgießen und in der Pfanne fertig garen, in die bereits die Bottarga und die Muscheln beigemischt wurden. Die Artischocken erst ganz am Schluss dazugeben, damit sie knusprig bleiben, und servieren.

### Menù-Zutaten

10 g Bottarga di tonno (Thunfisch-Bottarga) - 11Z  
n° 2 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

200 g Saatöl  
50 g Griess  
Knoblauch  
n.B. Salz und Pfeffer  
n.B. Petersilie  
600 g Spaghetti