



Gastgeber
**Björn
Graf Bernadotte**
Sozialpädagoge,
CEO Lennart-
Bernadotte-Stiftung

Björn Graf Bernadotte (39) liebt:

«**SPAGHETTI VONGOLE** Wenn wir im Süden Urlaub machen, lasse ich mich gerne mit Spaghetti Vongole verwöhnen. Muss ich zu lange warten, bis wir wieder in Meeresnähe kommen, frage ich unseren tollen Küchenchef im Schloss, ob er nicht wieder einmal welche kochen könnte. Nicht nur bei seinem Rezept ist wichtig, dass man nur jene Venusmuscheln isst, die vor der Zubereitung noch geschlossen waren und danach geöffnet sind.»

Der Sozialpädagoge referiert mit seiner Ehefrau Sandra am 7. Mai in Baden am KMU Swiss Forum über die Führung des Tourismusunternehmens Insel Mainau.

SPAGHETTI VONGOLE

Zutaten für 4 Personen

- ⇒ 2 kg Vongole (Venusmuscheln)
- ⇒ 3 Knoblauchzehen
- ⇒ 1 Peperonischote
- ⇒ 80 ml Weißwein
- ⇒ ½ Zitronenschale
- ⇒ 50 ml Olivenöl
- ⇒ 4 Zweige Blattpetersilie
- ⇒ Salz, Pfeffer
- ⇒ 500 g al dente gekochte Spaghetti

Die Muscheln sorgfältig waschen, dabei geöffnete und beschädigte Muscheln entfernen. In einem großen Topf den gehackten Knoblauch und die Peperoni in Olivenöl anbraten. Die Muscheln dazu geben, kurz durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt 3-4 Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Die Muscheln noch einmal kurz schwenken und die nicht geöffneten aussortieren.

Die zuvor al dente gekochten Spaghetti dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Zitronenschale und Blattpetersilie abschmecken. Auf einem tiefen Pastateller anrichten und servieren.