

Muscheln thailändische Art

Das Warten hat ein Ende

Die Muschelsaison hat begonnen: Traditionell werden die Schalentiere in Monaten mit „R“ verzehrt, also von September bis April. Zwar kann man heute wegen der sicheren Kühlkette die Meeresfrüchte das ganze Jahr über erwerben, aber Spargel schmeckt ja auch nicht wirklich im Dezember. Außerdem steigt mit dem Warten die Vorfreude.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Miesmuscheln standen schon bei den Kelten auf dem Speiseplan, doch deren Art der Zubereitung wurde leider nicht überliefert. Dass die als rau und ruppig verschrienen Stämme durchaus Gefallen an den trotz der harten Schale biologisch zu den Weichtieren zählenden Leckerbissen fanden, spricht für sie, für die Kelten, nicht die Muscheln... Miesmuscheln sind nicht mies, die Bezeichnung geht vielmehr auf das Mittelhochdeutsche zurück, als „Mies“ noch für Moos stand. Die andere deutsche Bezeichnung, Pfahlmuschel, ist da schon klarer - seit Jahrhunderten werden die Muscheln an

Pfählen kultiviert. Hauptanbaugebiete sind heute die Scheldemündung in den Niederlanden, aber auch die Küstenregionen des nordspanischen Galiziens sowie der französischen Atlantikküste. Seltsam, überall dort gibt es auch Zeugnisse keltischer Siedlungen. Wie dem auch sei, jedes Jahr kommen mehr als 500 000 Tonnen Miesmuscheln auf den europäischen Markt.

Der Bart muss ab

Egal, welche Qualität an Miesmuscheln Sie gekauft haben, allen bleibt gemein, sie müssen sorgfältig geputzt werden. Des-



Zunächst müssen die Muscheln mit viel Wasser vom Sand befreit werden



Dann werden die Schalen mit einem Messer gereinigt. Muscheln, die offen sind oder sich beim „Anklopfen“ nicht schließen, aussortieren



Die Knoblauchzehen schälen



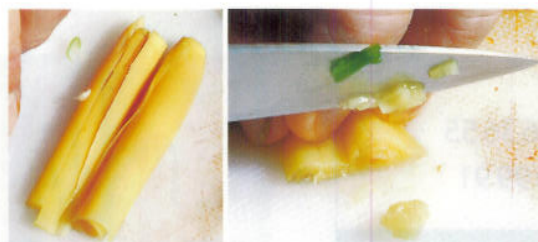
Die Chilikerne entfernen



Die Chilischote in schmale Streifen schneiden



Die Frühlingszwiebel werden in feine Ringe geschnitten



Das Zitronengras trocken tupfen und ebenfalls in sehr feine Ringe schneiden



Der frische Ingwer wird wie der Knoblauch fein gewürfelt



Die Zutaten zu unserer pikanten Miesmuschel-Variante thailändischer Art

halb kommen die Weichtiere mit der harten Schale zunächst in ein Gefäß mit klarem Wasser. Bei der ersten Sichtung werden alle beschädigten oder gar offenen Tiere ausgemustert. Dabei kann man eine weitere Vorauswahl treffen. Wer auf Anklopfen nicht reagiert, heißt, die Muschel schließt sich nicht, wird ebenfalls aussortiert. Mit einer groben Bürste oder einem Messer werden von den verbliebenen Muscheln die Barthaare und nach Möglichkeit auch die als weißgraue Pusteln sichtbaren Polypen entfernt. Letzteres ist keine Bedingung, spricht aber beim späteren Verzehr etwaige Skeptiker optisch eher an.

Wie viel Muschel braucht der Mensch? Als Faustregel gilt ein Kilogramm pro Person wenn sie als Hauptmahlzeit serviert werden. Das klingt nach viel, doch wird die Mehrheit der Konsumenten beim Genuss die harten Schalen verschmähen. Also akzeptieren wir den empirisch ermittelten Wert als gemess-



Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten. Dann folgen die übrigen Zutaten



Mit einem Schuss Kokosmilch ablöschen



Etwas Fischsoße und Reisewein dazu

Klein.

Die kleinste Satellitenantenne auf dem Markt – nur 38 cm Durchmesser. Ideal für kleine Boote.

Stylisch.

Attraktives Design – passend für alle Boote.



Empfangsstark.

Die Empfangsleistung ist mit den 45 cm Antennensystemen vergleichbar.

Einfach.

Einfache Bedienung und reibungsloser Betrieb.

Die Revolution: KVH TracVison® M3

Maximaler Satellitenempfang mit dem kleinsten Produkt von KVH. 40% weniger Volumen als 45 cm Antennen bei gleicher Leistung.



KVH[®]
Keeping Track of Your World

2. Polderweg 18 · 26723 Emden
Tel. 0 49 21/80 08 88
info@nordwest-funk.de
www.nordwest-funk.de



Muscheln auf thailändische Art



Die Zutaten

2 kg Miesmuscheln
1 Chilischote
Ingwer
Knoblauch
Frühlingszwiebeln
Zitronengras
Fischsoße
Reiswein
1 Dose Kokosmilch
Minzblätter
frischer Koriander
Curry
Olivenöl

Das Küchenmaterial

Eimer oder Schüssel
Schneidbrett und Messer
Wok-Pfanne
Kochlöffel
Salz- und Pfefferstreuer

Die Zubereitung

Die Muscheln sorgfältig putzen und sortieren. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen, das Zitronengras und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin anbraten, die übrigen vorbereiteten Zutaten zufügen und mit Salz und Pfeffer - und nach Geschmack etwas Curry - abschmecken. Die Soße mit der Kokosmilch ablöschen, mit einen Schuss Fischsoße und Reiswein verfeinern und kurz ziehen lassen. Die Muscheln in die Soße geben, umrühren und unter einem Teller oder Deckel mindestens zehn Minuten ziehen lassen. Minz- und Korianderblätter fein schneiden und zu den Muscheln geben. Nochmals umrühren und in tiefen Tellern servieren. Guten Appetit!

Die Weinempfehlung

Zu unseren pikanten Muscheln passt ausgezeichnet ein halbtrockener Riesling, etwa der 2006er Krautertaus Riesling Kabinett aus dem Weinhaus C.A. Haussmann in Traben-Trarbach.

sen, besonders weil wir wissen, dass dann rund 150 g Muschelfleisch beim Hungrigen ankommen. Ob Sie die Zubereitungsweise von Harry de Schepper nachkochen, oder aber eine andere der unzähligen Varianten bevorzugen, eine weitere Muschel-Kontrolle ist vor dem Servieren unabdingbar: Muscheln, die sich nach dem Kochen geschlossen präsentieren, müssen unbedingt aussortiert werden. Auch wenn sich jetzt der Kreis der Muschel-Gourmets rapide dezimieren sollte, die Tiere leben, wenn man sie in die vorbereitete Soße gibt. Würden sie das nicht, hätte weder der Koch noch der Konsument eine Kontrolle darüber, wie frisch und unbedenklich seine Mahlzeit ist. Bedenkt man bei der Zubereitung die genannten Kriterien und wirft dabei Gedanken über die Tötung von Tieren über Bord (auch das Kälbchen setzt sich nicht selbst das Messer an den Hals, um zum Schnitzel zu werden! Nur, das geschieht im Schlachthof oder beim Metzger...), wird man mit einem nicht nur schmackhaften sondern auch überaus gesunden Essen belohnt.

Apropos gesund. Bevor Sie Miesmuscheln in irgendeiner Form an Bord servieren möchten, fragen Sie Ihre Gäste nach irgendwelchen allergischen Reaktionen. Man kann heutzutage nie wissen, mancher reagiert ja schon auf Knoblauch allergisch. Das ist bedauerlich, aber nicht tragisch. Über Alternativen in solchen Fällen werden wir Sie in einer weiteren Folge von Pütt & Pann informieren.



Die Soße etwas köcheln und dann ziehen lassen



Die Wokpfanne wird mit einem Deckel abgedeckt



Die Muscheln in die Soße geben, kurz umrühren und ziehen lassen



Koriander- und Minzblätter fein zerhacken...



...und als letzte Zutat in die Muschelpfanne gegeben