

Miesmuscheln
„PROVENZIALISCHE ART“
in Tomaten-, Zwiebel- Knobisauce
mit Pommes Frites

Miesmuscheln in Currysauce
mit Pommes Frites

Miesmuscheln in Sahnesauce
verfeinert mit frischen Kräutern & Noilly Prat
mit Pommes Frites

Miesmuscheln in Roquefortsauce
mit Pommes Frites

Miesmuscheln "Rheinische Art"
mit Pommes Frites



GENIESSEN WIE IN FRANKREICH !!!

Muscheln - tot oder lebendig

Der Elsässer Koch Thierry Oberlin aus Erkelenz kocht die Köstlichkeiten der Saison mit Tomaten und serviert dazu Pommes.

Versteckt zwischen Milliarden kleiner Körner liegen sie im Sand. Ihre tiefschwarze Oberfläche glitzert in der Sonne. Kristallklares Meerwasser rauscht über sie hinweg und treibt sie ein Stück weiter an den Strand. Dort liegen sie - bis ein Kind mit einem bunten Plastikeimer kommt, sie einsammelt und stolz nach Hause trägt. So geht's den Miesmuscheln, wenn sie tot sind.

Die Monate mit dem „r“

Dicht gedrängt nebeneinander klammern sie sich an große, dicke Holzstämme, die im Salzwasser stehen. Ein riesiges, dünnes Netz versteckt sie vor den hungrigen Angriffen kleiner Krabben und ähnlichen Feinden der Nahrungskette. So geht's den Miesmuscheln, wenn sie leben - und gezüchtet werden für diejenigen, die in der Nahrungskette an oberster Stelle stehen. Denn Miesmuscheln sind eine Delikatesse. Zumindest in den Monaten, die mit einem „r“ enden, wie der Volksmund sagt.

„Das ist zwar Quatsch“, erklärt der Elsässer Koch Thierry Oberlin, weil Muscheln dort, wo sie frisch auf den Tisch kommen, zu jeder Zeit verzehrt würden. Aber im Restaurant „Königs-Stuben“, das er gemeinsam mit seiner Frau Rosemarie Königs-Oberlin führt, hält er sich an diese Regel. Und an noch eine: Miesmuscheln „Rheinische Art“, wie es sich gehört mit Gemüse und Weißwein gegart und mit Schwarzbrot und Butter serviert. Doch er wäre kein Elsässer, wenn das schon alles wäre. So ein bisschen kann er sich als Missionar fühlen, denn mittlerweile sind die Miesmuscheln „Provenzalische Art“ bei seinen Gästen die Beliebtesten. Gekocht in einem Sugo aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und noch ein paar geheimen Zutaten schmecken sie einfach vorzüglich.



Küchenchef Thierry Oberlin von den Erkelenzer Königs-Stuben „Der Elsässer“, Herr über die Muscheltöpfe
photo: © bei Jürgen Laaser.

Dazu serviert der Chefkoch Pommes. Ungewöhnlich? Keineswegs. In Frankreich, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden ist diese Beilage völlig normal. In Erkelenz allerdings nicht. „Sind viele Leute, die erst gucken blöd und dann sind zufrieden“, berichtet Thierry Oberlin mit seinem charmanten französischen Akzent. Außerdem sind die Pommes sehr praktisch zum Dippen der köstlichen Saucen. Denn Muscheln mit Lauch, Sahne und rosa Pfefferbeeren, mit Roquefortkäse und mit Curry aus Madagaskar und Sri Lanka machen das Quintett auf der aktuellen Speisekarte komplett.

Gründlich gereinigt landen die kleinen Dinger, die so kalorienarm und voller Eiweiß und Vitamine sind, im Topf bei Thierry Oberlin auf dem großen Gasherd. Dort gibt der Chefkoch erstmal „volles Feuer, damit Hitze rein kommt. Dann gehen sie auf, das Wasser kommt raus, und sie kochen sich praktisch von alleine.“ Das austretende Wasser vermischt sich mit der Sauce, die natürlich schon vorbereitet in den Topf gekommen ist. Nach zehn Minuten ist die Delikatesse fertig.

Viele Servietten müssen sein.

Rosemarie Königs-Oberlin kredenzt den Gästen dazu einen französischen „Edelzwickel“, einen ganzen Stapel Servietten - denn Muscheln werden mit den Fingern gegessen - und kleine bunte Eimer, „die an den Strand erinnern“, wie die Inhaberin schmunzelnd erklärt. Für die unzähligen Muschelschalen. Da liegen sie wieder. Tot. Im bunten Plastikeimer.

Alter Brauch

(dhk) Im Rheinland sind Miesmuscheln in den Monaten, die mit „r“ enden, eine Spezialität. Weil sie kühl und frisch bleiben müssen, konnte man sie früher nur in den kalten Monaten genießen. Dieser Brauch ist zur Tradition geworden, obwohl die Muscheln heutzutage gekühlt transportiert und gelagert werden. Zwei Monate im Sommer haben sie eine Schonzeit, um die Aufzucht zu sichern.