

## Muschelkönigin der Bretagne – überbacken

Die Jakobsmuschel (Coquille Saint-Jacques) im Tanz mit Langkornreis

Ende Oktober ist es immer so weit: Bis Ende März wird die "Königin der Bucht von Saint Brieuc, der natürliche Schatz der Nord-Bretagne", von den Fischern an Land gebracht. Dabei ist die Fangquote dieser Super-Muscheln trotz ausreichender und gesunder Bestände äusserst begrenzt:

Nur zweimal pro Woche und nur 45 Minuten lang (!) darf die edle Muschel von jedem lizenzierten Fischerboot vom Meeresboden gesammelt werden – und sie müssen einen Mindestdurchmesser von 10,2 cm aufweisen. Von einem Boot und von einem Flugzeug aus wird die ganze Sache überwacht, damit sich kein Fischer daneben benimmt. So beginnt die Saison zum Beispiel am 27. Oktober um 7:45 Uhr. Um 8:30 Uhr ist der erste Fangtag bereits beendet. Die Fischer bringen mit 150 Booten in einer Saison rund 96 Tonnen der begehrten Muscheln an Land.



Gegessen wird nur der dicke, weisse Muskelstumpf der Muschel und – wenn vorhanden – der daran hängende orangefarbene "Corail". Das simpelste Rezept: Einfach in Butter mit Petersilie und Knoblauch braten.

Wer es ein wenig ausgefallener liebt, kann sich nach meinem Rezept (weiter unten) eine wahre Gaumenfreude beschere. Die Jakobsmuschel ist bei Feinschmeckern sehr beliebt - ob in der Bretagne oder dem Rest der Welt.



Die beeindruckende Schale der Jakobsmuschel hat nicht nur Shell inspiriert. Diese Muscheln wurden bereits im Mittelalter den Pilgern, die das Grab des heiligen Jakobus in Santiago de Compostela besuchten, als Wallfahrts-Souvenir verkauft.



## Das braucht es für 4 Personen:

- 8 grössere Saint Jacques Muscheln (frisch oder tiefgekühlt)
- 150 g Mayonnaise (fertige oder selbst gemachte)
- 2 dl Rahm
- 2 Eigelb
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- Reis (Langkorn)
- Zitronenöl
- Zitronensaft

## So wird es gekocht:

1. Reis vorbereiten (kochen, mit Zitronensaft und Zitronenöl würzen (abschmecken) und warmstellen)
2. Mayonnaise mit den beiden Eigelb, Currypulver, Salz und Pfeffer mischen
3. Rahm steif schlagen und dann unter die Mischung heben (vorsichtig beimischen und sanft rühren)
4. Muscheln abtupfen mit Haushaltspapier und pfeffern und beidseitig eine kleine Prise Zucker darüber streuen
5. Butter mit etwas Olivenöl aufschäumen (heiss werden lassen, aber nicht verbrennen)
6. Darin die Muscheln auf beiden Seiten anbraten (3 Minuten)
7. In einer feuerfesten Form (Gratinform) die Muscheln verteilen und mit der Curry-Mischung überdecken
8. Für 2-3 Minuten unter den vorgeheizten Grill, bei 220 Grad (Oberhitze) schieben. Wirklich nur kurz!
9. Rausnehmen und sofort zum Reis servieren.

Das eignet sich besonderes, wenn Sie und Ihre Gäste Fans sind von leichter Küche mit südländischem Flair. Und zum Trinken empfehle ich beim Weisswein: Muscadet, Riesling, Entre deux Mers und beim Rotwein: Burgunder. Gut ist auch kaltes Wasser oder gesüsster Zitronensaft.

**„En Guete“ wünscht Ihnen Doris**

hausnet.ch – Meine Welt zuhause

