

## Rheinische Muscheln

Das Gericht „Rheinische Muscheln“ ist ein Klassiker, der bis heute in allen traditionellen Gasthäusern in der Saison serviert werden. Früher war diese Saison auf die Monate, die mit „r“ enden beschränkt. Diese Festlegung auf den Zeitraum der Wintermonate war früher wichtig, um die Einhaltung der Kühlkette sicherzustellen. Heute wird der Verzehr nur noch auf alle Monate beschränkt, die ein „r“ enthalten – also einschließlich März und April. Von Mai bis August ist Laichzeit der Muscheln und die Krustentiere häuten sich. Die Muscheln sind dann qualitativ nicht so gut, das Angebot klein. Krustentiere sind dann äußerlich eher groß, innen ist aber noch viel Luft im Panzer, in den sie dann hineinwachsen.



Diese Auszeit für Muscheln sollte man zum Schutz der Muscheln beachten. Außerdem freut man sich so auf die „Saison“. Ganzjährig wäre man sie schnell leid. Übrigens sollte man dies auch bei anderen Produkten bedenken. Spargel schmeckt in der Spargelsaison eben deshalb so gut, weil er regional und frisch geerntet auch eine zeitlich befristetes Angebot darstellt. Das gilt auch für Erdbeeren usw.

Im „Düsseldorfer auf zwanzigjährige Erfahrung gegründetes Kochbuch“ von 1834 werden die Muscheln wie folgt zubereitet; „Man nehme solche, die noch recht fest zu sind, weil das ein sicheres Zeichen ist, dass sie noch frisch sind, wäscht und reinigt sie von ihrem Moose, kocht sie einige Male auf, wodurch sie sich leicht öffnen, bricht sie heraus, fängt das Wasser auf, putzt die Bärte ab, schwitzt etwas fein Mehl in Butter, füllt Bouillon nebst dem Muschel Wasser darauf, lässt dies durchkochen, legiert sie mit einigen Eidottern, und lässt die Muscheln darin heiß werden. Um zu probieren, ob giftige dabei sind, tut man einen silbernen Löffel oder auch eine weiße Zwiebel da rein, ist das der Fall, so läuft beides schwarz blau an.“

Dieses Rezept hört sich eher wie eine Warnung an. Heutzutage ist eine solche Löffelprüfung wohl nicht mehr nötig. Wichtig ist aber nach wie vor, frische Muscheln zu verwenden. Nicht ganz geschlossene Muscheln (nach einem Bad in frischem, kaltem Wasser) sollte man aussortieren. Und nach dem Kochen sollten alle geöffnet sein.

Unser Rezeptvorschlag:

Zutaten:

- 2 kg Miesmuscheln
- 1 große Gemüsezwiebel (oder mehr)
- 1 Möhre,
- 1 Stange Lauch,
- ¼ (Knollen-)Sellerie,
- Knoblauchzehen nach Geschmack,
- ¼ l trockener Rheinwein,
- 2 Lorbeerblätter,
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer (Achtung: scharf, muss aber so sein!)
- 1-2 Esslöffel Butter.

Zubereitung:

Ca. einen halben Liter Wasser und den Weißwein in einen Topf. Lorbeerblätter, Pfeffer, Knoblauch und das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben. Den Topf aufkochen lassen. Wenn es köchelt, die Muscheln hineinschütten und die Butter dazugeben. Den Topf ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Topf mehrfach rütteln, damit die Muscheln mal unten, mal oben liegen. Die Muscheln sind gar, wenn sie geöffnet sind.

Und dazu gibt's niederrheinisches Schwarzbrot mit Butter.