

Rote Schürze: Muschen mal anders

Im Restaurant Walsumer Hof rechnet der Chef Matthias Langhoff mit 1,5 - 2 Kg Miesmuscheln pro Person. Die Muscheln sollten zunächst gewaschen werden und dann sollte überprüft werden, ob sie noch leben. Das merkt man daran, dass sich die Muschel bei Berührung (mit den Fingern klopfen oder leicht auf den Tisch klopfen) schließt. Muscheln, die geöffnet bleiben sind nicht für den Verzehr geeignet. Ebenso Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht öffnen. Diese nicht gewaltsam öffnen. Auch sie sollten nicht gegessen werden.

Matthias Langhoff bereitet zunächst eine Basis für alle Muschelvariationen zu:

für 4 Personen:



Muscheln öffnen sich nach dem Kochen

- 1 Knollensellerie, grob zerteilt
- 1 Staudensellerie, in Scheiben geschnitten
- 2 Gemüsezwiebeln, grob zerteilt
- 1 Stange Porree, in Ringe geschnitten

In einen großen Topf kaltes Wasser geben (ca.3 cm hoch), darauf die gewaschenen und sortierten Muscheln und das grob zerkleinerte Gemüse (bis auf den Porree). Nachdem alles einmal aufgeköcht ist, umrühren, warten bis es ein zweites Mal aufköcht und dann erst den Porree dazugeben. Nach ca. 10 Minuten sollten alle Muscheln geöffnet sein. Dann könnten sie serviert werden - als Muscheln Rheinische Art mit Schwarzbrot und Butter.

Muscheln asiatisch scharf (Vorsicht scharf!!!):

- 150 ml Wasser
- 3 Eßl Sambal Oelek (lieber zunächst etwas weniger nehmen, da sehr scharf...)
- 3-4 Chilischoten, kleingeschnitten
- 100 ml Öl z.B. Olivenöl oder Sonnenblumenöl

In eine Pfanne Muscheln, Wasser und Sambal Oelek geben und gründlich miteinander vermischen. Öl dazugeben und einmal aufkochen lassen - fertig!

Muscheln mit Curry-Kokosmilch:



Muscheln mal anders

- 250 ml Kokosmilch
- 250 ml Sahne
- 2 Tl. Currypulver
- 2 Eßl. Mangochutney
- 2 Eßl. Sambal Oelek (lieber zunächst etwas weniger nehmen, da sehr scharf...)
- 1 Banane, zerdrückt

Alle Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann über die Muscheln geben.