

Moules Frites

Eigentlich gehört unser heutiges Rezept zu den Grundnahrungsmitteln der Wallonen, der französischen Belgier. Die sind ganz wild darauf: „Moules Frites“! Miesmuscheln mit Pommes Frites. Die Perle unter den belgischen Gerichten. Gibt's da quasi an jeder Ecke! Ich fand das immer merkwürdig. Zu etwas so Zartem wie in Weinsud gekochten Miesmuscheln diese eher bäuerlichen und ziemlich breitspurig daherkommenden Pommes? Sind da Ketchup und Bratwurst nicht die besseren Kombattanten?

Aber die Moules Frites haben sich durchgesetzt im ganzen französischsprachigen Raum – wenn eine Küste in der Nähe ist, natürlich. Ich habe sie nur ein einziges Mal probiert, und zwar in der Bretagne. Ein traumhaftes Plätzchen. Eine Promenade mit Meerblick, ein etwas windiger Tag, die Luft voller Meeresduft – und ich sitze da allein an einem Tischchen, darauf ein Glas Muscadet, ein schwarzer Emailletopf mit Muscheln und eine Schale mit Pommes Frites. Also los, da muss doch was dran sein!

Ich koste eine Muschel: Sehr lecker! Ich nehme ein Schlückchen von dem sehr kühlen Weißwein: Wunderbar. Ich greife mir mit der Hand ein Kartoffelstäbchen: allererste Qualität, außen knusprig, innen saftig, so wie es sein soll. Aber – sorry, Leute! - ich finde, es passt nicht zusammen. Vielleicht ist das eine Kombination, die man schon als Kind kennengelernt haben muss, um sie zu lieben. (Ich nehme da den Weißwein jetzt mal kurz aus.) Ich verspreche, ich werde es weiter probieren, wenn sich eine Gelegenheit bietet! Nur leider bieten sich hier bei uns nicht eben häufig Gelegenheiten. Aber Sie, vielleicht sind Sie ja schon ganz große Liebhaber dieser Spezialität! Oder vielleicht wollen Sie sie auch einmal ausprobieren! Deshalb in aller Kürze zwei ganz simple Rezepte:

Die Miesmuscheln müssen Sie waschen und die Bärte abzupfen (also die von den Muscheln jetzt), alle offenen wegwerfen und die heilen und geschlossenen in einem Sud köcheln, den Sie aus etwas Suppengrün, womöglich mit Estragon, ein paar Zwiebelringen und zur Hälfte Weißwein und Wasser gemacht haben. Wichtig: Alle, die jetzt noch geschlossen sind, ebenfalls wegwerfen. Fertig.

Und die Pommes Frites frittiert man zweimal: einmal bei 160 oder 170 Grad bis sie strohgelb werden, dann ein zweites Mal bei voller Hitze, also so 180 oder besser 200 Grad, bis sie schön knusprig sind. Hier ist wichtig, die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren gut abzutrocknen! Und falls es Ihnen dann wie mir gehen sollte, falls Sie also finden, dass Pommes Frites nicht die Wunschpartner der kleinen Muscheln sind, dann machen Sie einfach eine gnadenlos leckere Mouclade! Das ist ein Gericht aus der Normandie, und Sie haben es mit den gekochten Muscheln ja schon halb fertig.

Jetzt brauchen Sie nur noch eine helle Soße aus feingehackten Zwiebeln, Butter und Sahne oder Crème fraîche. Dahinein geben Sie durch ein Sieb den Muschelsud, kochen alles kräftig ein, bis sie eine leicht cremige, bzw. GESCHMEIDIGE, Konsistenz hat, würzen mit Safran oder einem Hauch Curry. Dann nehmen sie von

allen Muscheln mindestens eine Schalenhälfte weg, Sie können bei einigen oder auch bei allen auch die ganze Schale abmachen, geben die Muscheln in eine feuerfeste Schale und übergießen sie dann mit der Soße. Jetzt nur noch ein paar Minuten im Ofen überbacken – und fertig! Dazu ein Stück Baguette, der Muscadet kann gleich auf dem Tisch bleiben – aber ein anderer trockener Weißer tut´s auch.

Das ist jetzt nicht Belgien, das ist die Normandie. Aber auch dort haben sie herrliche Promenaden mit Blick auf das Meer, jodreiche Luft und alles. Und wenn Sie das jetzt recht gut zubereitet haben, dann haben Sie das alles auch in Ihrem Esszimmer! Wohl bekomm´s!