



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT D

VOM MEER IN DEN MUND

RESTAURANT LE SALADIER

TOPFGUCKER

OKTOBER 2014



Fotos: NIBC/Miscelaburo

TOPFGUCKER

Le Saladier im Hotel Buschhausen

Adenauerallee 215
52066 Aachen
Täglich 18 bis 22.30 Uhr
Sa. u. So. 12 bis 14.30 Uhr
Telefon 02 41/6 00 80
www.hotel-buschhausen.de

Vom Meer in den Mund

Die Muschelsaison beginnt wieder – und mit ihr unwiderstehlicher Genuss

Vielfalt betonen und leben die Menschen in der Euregio ganz bewusst – doch in manchen Dingen sind sie sich auch völlig einig. Zum Beispiel, wenn es ums Genießen frischer Meeresfrüchte geht. Die Saison für Miesmuscheln beginnt jetzt nämlich wieder, und sowohl die Belgier und die Niederländer als auch auf deutscher Seite die Öcher lieben diese Spezialität und bereiten sie auf mannigfaltige Weise zu. Zum Beispiel in dem ins Hotel Buschhausen integrierten Restaurant *Le Saladier*, das frankophile Küche entspannt zelebriert. Die Familie von Roger Thomas und seine Frau Petra Theunissen gelten als Spezialisten, wenn es darum geht, köstliche Muscheln zu kredenzen.

Gesunde Alleskönner



Miesmuscheln kommen quasi aus der Nachbarschaft: Weltweit werden jährlich 194 Millionen Kilogramm produziert – ungefähr 57 Millionen davon stammen aus den Niederlanden. Der größte Teil wird nach Belgien und Frankreich exportiert, aber eben auch in die genussfreudige Aachener Euregio. Beliebt ist das *Schwarze Gold* nicht nur ob seines Geschmacks. Das Schalentier ist auch richtig gesund! Miesmuscheln enthalten viel Eiweiß und wenig Fett. Darüber hinaus sind sie reich an Mineralien, Kalk, Phosphor, Jod und Vitaminen. Auch ungesättigte Fettsäuren spendieren sie allen Schlemmern – der Cholesterinspiegel freut sich. Und der Gaumen gleich mit: Neben der klassischen Zubereitung (s. rechts) machen sie sich fantastisch in mediterranen Gerichten wie Paella oder im Wok gedünstet. Mehr Ideen: mosselen.nl/de/rezepte.htm.

■ *Le Saladier bietet Muscheln in verschiedenen Variationen an. Ob diese fangfrisch verfügbar sind, hängt aber von der Witterung ab, deshalb vorab per Telefon 02 41/6 00 80 bitte anfragen.*

MOSSELEN.NL EMPFIEHLT:

KLASSISCH GEKOCHTE MIESMUSCHELN

Zutaten für vier Personen:

4 kg Miesmuscheln, 2 Stangen Porree, 2 Zwiebeln, ein paar Zweige Schnittsellerie, 2 Lorbeerblätter, 1 Glas trockener Weißwein, Wasser oder – in Belgien und den Niederlanden gern genommen – Bier, Pfeffer.

Optional für eine Remoulade: 4 EL Mayonnaise, 1 fein geschnittenes, hart gekochtes Ei, 2 Essigurken, 1 EL Kapern, je 1 fein geschnittener Petersilienzweig und Estragonzweig, 1 TL Senf.

Zubereitung:

Miesmuscheln gut abspülen. Überprüfen, ob Muscheln beschädigt sind und diese entfernen. Porree und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Schnittsellerieblättchen grob zerkleinern. Zusammen mit dem Gemüse, Lorbeerblättern sowie Wein, Wasser und Bier in einen großen Topf geben. Diesen zu drei Vierteln mit Muscheln füllen, etwas Pfeffer darübergeben, bei geschlossenem Deckel auf hoher Flamme zum Kochen bringen.

Sobald die Muscheln kochen, geht der Deckel hoch; diesen dann abnehmen, sodass die Feuchtigkeit entweicht. Miesmuscheln gut durchschütteln oder -rühren, kurz warten, dann den Deckel wieder auf den Topf geben und Vorgang zwei Mal wiederholen. Danach sind die Miesmuscheln gar.

Stilecht werden sie in Holland und Belgien mit Pommes frites und Remouladensauce (siehe oben; Zutaten einfach verrühren) serviert. Nach Rheinischer Art genießt man sie mit Schwarzbrot.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/