

Der Bachmeier: Heute wird's pikant ★



Fotos: Leiprecht, Bachmeier

Muscheln mal anders

Früher hieß es: Muscheln nur in Monaten mit „R“ essen. Das war angesichts lückenhafter Kühlketten auch dringend angeraten ... Obwohl das mittlerweile anders ist: Auch heute noch passen Muscheln toll zum Winter – etwa meine Variante mit wärmender Würze:

Als Erstes werden die Muscheln gründlich unter fließendem kaltem Wasser gewaschen und die Härte entfernt. Anschließend wasche ich den Pak Choi, schleudere ihn trocken und schneide ihn klein, wobei ich die fleischigen Stiele von den grünen Blättern getrennt beiseitelege. Vom Zitronengras schneide ich den Ansatz mit der Wurzel ab und klopfe das dicke Ende mit dem Messerrücken flach. Die Schalotten werden geschält und in feine Würfel geschnitten. Anschließend erhitzte ich das Öl in einem Topf, lasse darin Schalottenwürfel mit dem Zitronengras sowie der Chilischote anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen, bevor ich die angequetschte Knoblauchzehe sowie die Pak-Choi-Stiele dazugebe, das Currypulver einstreue und alles ein paar Minuten mit-schwitzen lasse.

Nun gebe ich die Muscheln in den Topf, lege den Deckel darauf und lasse die Muscheln drei bis vier Minuten köcheln, bevor ich mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgieße und alles nochmals drei bis vier Minuten weiter-

köcheln lasse. Anschließend nehme ich die Muscheln aus dem Sud und stelle sie warm. Nun reibe ich mit einer feinen Reibe die Limettenschale und den Ingwer in den Sud, danach rolle ich die Limette, damit sie weich wird,

drücke sie aus und gebe den Saft ebenfalls in den Topf. Nun kommen noch die Pak-Choi-Blätter sowie die gezupften Kräuter dazu, ich schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Den Sud noch mal kurz aufkochen lassen und über die Muscheln gießen – fertig! Dazu gibt es knuspriges Weißbrot. Am besten gefällt es mir, wenn die Muscheln ganz familiär in einem ansehnlichen Topf serviert werden.

An Guadn wünscht Ihr

■ **Tipps:** Vor dem Garen bereits geöffnete Muscheln unbedingt aussortieren – sie könnten schon verdorben sein! Nach dem Garen gilt das Gegenteil: Werfen Sie Muscheln weg, die noch geschlossen sind!

Statt Thai-Basilikum passen zu diesem Gericht auch normales Basilikum oder Petersilie sehr gut.



Muscheln in Weißwein-Curry-Sud

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg frische Miesmuscheln (z. B. Bouchot), ggf. tiefgekühlt
- 2 Köpfe Pak Choi
- 1 Stange Zitronengras
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 TL mildes Currypulver (Madras)
- 1/2 Chilischote
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- Schale und Saft einer Limette
- 1 TL Ingwer zum Reiben
- Zwei Zweige gezupftes, frisches Thai-basilikum oder Koriander

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten



Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr

Kulinarische Reise: (Änderungen vorbehalten!)	
Sonntag, 15. 1. 2017 11.00-14.00 Uhr	Donnerstag, 19. 1. 2017 18.00-21.00 Uhr
Sonntagsbrunch pro Person € 21,50, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	Ins Netz gegangen € 14,50 pro Person
Montag, 16. 1. 2017 18.00-21.00 Uhr	Freitag, 20. 1. 2017 18.00-21.00 Uhr
Steaktag € 16,50 pro Person	Rund ums Schnitzel € 13,80 pro Person
Mittwoch, 18. 1. 2017 18.00-21.00 Uhr	Sonntag, 22. 1. 2017 11.00-14.00 Uhr
Oid boarisch aufkocht € 13,80 pro Person	Sonntagsbrunch pro Person € 21,50, Kinder bis 10 Jahre € 12,50

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de