

FOODSTORY

Venus-, Mies-, oder Grünschalmuscheln - welche passen zu was?



Gerade die Region Ligurien besitzt ein besonders schönes Zusammenspiel aus den Bergen und dem Meer. Dieses findet man ebenso in der Küche wieder. Die Küste der Riviera ist der Ort, wenn es darum geht Fisch, Meeresfrüchte und auch Muscheln zu bekommen, die für verschiedenste Rezepte genutzt werden. Doch welche Sorte von Muscheln eignet sich am Besten und wie werden sie zubereitet?

DIE ARTEN VON MUSCHELN

Muscheln sind eine vielfältige Gruppe von Weichtieren, die in unterschiedlichen Arten und in verschiedenen Meeres- sowie Süßwasserumgebungen vorkommen. Man kann die Muscheln in folgende Arten unterteilen. Miesmuscheln, Venusmuscheln, Austern, Jakobsmuscheln, Grünschalmuscheln und viele mehr. Jede Art hat ihre eignen Geschmacksnuancen und Texturen, die für unterschiedliche Gerichte besonders gut geeignet sind. Beispielsweise ist die Grünschalmuschel eine Muschelart aus der Familie der Miesmuscheln, die auch „Neuseeland Muscheln“ genannt werden, da sie fast ausschließlich aus den Gewässern um Neuseeland stammen.

Die bekannten Sorten findet man an verschiedenen Meeresstellen, wie auch an den Küsten Italiens. Besonders beliebt sind die Miesmuscheln, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln. Frische Miesmuscheln haben einen besonderen Duft nach Meer und Algen. Die Schale ist meist verschlossen und öffnet sich beim Kochen. Die Farbe des Muschelfleisch deutet auf das Geschlecht hin. Weibchen haben eine orangene Farbe und Männchen eine beige. Vom Geschmack her gibt es keine Geschlechterunterschiede.

Die Jakobsmuschel ist eine Delikatesse unter den Meeresfrüchten. Der wichtigste Teil befindet sich in der Muschel, nämlich der sogenannte Muskel. Er hat eine zarte und saftige Textur und einen süßlichen Geschmack. Venusmuscheln findet man in verschiedensten Meeresgewässern. Sie haben einen delikaten Geschmack und harmonisieren sehr gut mit anderen Aromen, wie Knoblauch, Zwiebeln oder Kräutern. Dadurch wird ihr Geschmack noch intensiver.

DER PASSENDE WEIN

Um einen guten Wein zu den Muscheln zu finden, kommt es meistens auf das gesamte Gericht an. Es gibt aber einige Punkte,

an denen man sich bei der Auswahl des Weins für die Muscheln orientieren kann. Zu Miesmuscheln passt ein leichter, trockener Weißwein, wie ein Sauvignon Blanc, ein Pinot Grigio oder ein trockener Riesling. Die Säure des Weins harmonisiert dabei gut mit dem Meeresgeschmack der Muscheln. Bei Jakobsmuscheln nimmt man lieber leichte, mineralische Weißweine oder einen trockenen Chardonnay. Bei Gerichten in denen verschiedene Muschelarten zusammen gekocht werden, empfiehlt sich grundsätzlich ein leichter, trockener Weißwein oder ein leichter Roséwein.

ZUBEREITUNG

Ganz wichtig bei der Zubereitung von allen Arten von Muscheln ist die Kontrolle, ob die Muscheln geschlossene Schalen haben und auch ob sie beim Klopfen geschlossen bleiben. Bei offenen Schalen kann es sein, dass die Muscheln schon „Tod“ ist und damit ungenießbar. Diese Muscheln sollte man vor dem Kochen aussortieren. Die Muscheln sollten zudem vor dem Kochen unter fließendem Wasser gesäubert werden, um den Sand zu entfernen. Die Venusmuscheln kann man Dämpfen, Kochen, Grillen oder Braten. Beim Dämpfen bleibt die natürliche Saftigkeit und der Geschmack der Muscheln erhalten. Wenn man Venusmuscheln kochen möchte, ist es am Besten eine würzige Brühe oder Weinsoße zu benutzen, dadurch erhalten sie einen zusätzlichen Geschmack. Beim Grillen oder Braten egal ob auf einem Grill oder einer Pfanne, verleiht es ihnen ein geröstetes Aroma. Aromen, die den Geschmack von Muscheln zusätzlich verstärken sind Knoblauch, Zwiebeln, frische Kräuter wie Petersilie, Thymian, Estragon oder Zitronensaft. Auf dem Teller machen sich die Muscheln mit frischem Brot oder Nudeln sehr gut, um die Säfte und Saucen besonders gut aufzusaugen. Olivenöl oder Butter unterstreichen den Geschmack. Miesmuscheln können ebenso gekocht, gegrillt oder gedämpft werden. Gekocht werden sie oft in einer Weißwein- oder Biersoße mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern. Beim Grillen oder Dämpfen erhalten die Muscheln einen intensiveren Geschmack. Miesmuscheln eignen sich auch sehr gut als Zutat in verschiedenen Pasta- oder Reisgerichten, um ihnen den Meeresgeschmack zu verleihen. Um den etwas salzigen Geschmack zu unterstreichen nutzt man gerne Zutaten wie Weißwein, Knoblauch, Zitrone, Petersilie und andere Kräuter. Auch diese Muscheln werden mit Brot serviert, um die Sauce besser aufnehmen zu können.

Bei uns findet ihr alle wichtigen Zutaten und die passenden Weinempfehlung zu eurem Muschelgericht.

Weitere Stories auf [waurig.com/stories](https://www.waurig.com/stories)

