



Granatapfelkerne, Petersilie und Staudensellerie machen sich als Farbtupfer auf dem schwarzen Teller besonders gut.

Foto: Rake Hora

Meiswinkel macht Mut zu Miesmuscheln

Beim Küchenchef des Restaurants Vinophil in Gaggenau bekommen die Schalentiere einen asiatischen Akzent

Von Christoph Ruf

In Frankreich sind Moules frites, also Miesmuscheln mit Pommes, ein gängiges und günstiges Gericht, das an der Küste fast inflationär angeboten wird. Zumeist „à la marinière“ (nach Seemannsart) mit Wurzelgemüse und Weißwein, oder provenzalisch mit Knoblauch und Tomaten-sud. Bei den Deutschen, so erzählen Wirte in der Bretagne wie an der Côte d’Azur, seien Moules frites sehr beliebt.



Nach Rezept

Umso erstaunlicher, dass sich so wenige Landsleute zu Hause mal an Muscheln wagen. Dabei sind die dank der geschlossenen Kühlkette längst das ganze Jahr über völlig unbedenklich zu genießen. Sofern eine wichtige Regel beachtet wird: Bleibt eine Muschel nach dem Kochen geschlossen, muss man sie wegwerfen. Beim Selbstversuch mit zwei Kilogramm der kleinen, besonders aromatischen Bou-

chot-Miesmuscheln wanderten elf von etwa 250 Exemplaren in den Müll. Vor ein paar Jahren wären das zehnmal mehr gewesen, sagt Julian Meiswinkel. „Damals habe ich auch eine Stunde gebraucht, um die Muscheln zu putzen. Heute kommen sie gründlich gereinigt an.“

Im Gegensatz zu vielen Altersgenossen kennt der Küchenchef des Gaggenauer Restaurants Vinophil Muscheln auch aus der heimischen Küche. „Mein Vater und ich haben seit jeher ein-, zweimal im Jahr Miesmuscheln gegessen“, sagt er. „Anfangs klassisch zubereitet, also ‚rheinisch‘ mit Wurzelgemüse und Riesling oder mediterran.“ Irgendwann wurde das den beiden zu langweilig. „Wir haben dann mit Curry und gelben Linsen experimentiert, beides passt hervorragend. Manche kombinieren die Muscheln sogar mit Chorizo – auch sehr lecker.“ Für die BNN-Leserinnen und -Leser kombiniert Meiswinkel die Muscheln mit Curry und Kokosmilch, für zusätzliche Würze sorgt viel Sellerie. Und natürlich der Kümmelschnaps. „Der Alkohol verfiegt vollständig, im Sud bleibt nachher nur ein dezentes Kümmelaroma übrig“, sagt Meiswinkel. Wer das nicht mag, nimmt einen Anisschnaps wie Pastis, Raki oder Ouzo.



Julian Meiswinkel
Vinophil, Gaggenau
Foto: Rake Hora

Petersilie und Granatapfel tragen nicht nur optisch zu einem schönen Gericht bei. Da beides erst ganz am Schluss hinzugegeben wird, bleiben Gewürz und Frucht schön knackig. „Curry und Muscheln ergänzen sich super, ohne dass deren Eigengeschmack übertönt wird“, sagt Meiswinkel und nennt einen anderen Vorzug des Gerichts. „Es ist recht schnell zubereitet. Und doch etwas Besonderes.“ Zumal Beilagen nicht vonnöten sind: „Bei Muscheln geht nichts über ein Baguette.“

Miesmuscheln mit Curry, Sellerie und Schuss

Das Rezept ist für vier Personen berechnet.

- 2 kg Miesmuscheln
- 4 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 4 EL Curry Madras
- 2 TL gelbe Currypaste
- 1 Granatapfel
- 12 Stangen Staudensellerie
- 1 Knollensellerie
- 1 l trockener Weißwein
- 400 ml Kümmelschnaps
- 800 ml Kokosmilch
- 800 ml Fischfond
- 100 g Blattpetersilie

- 1 Granatapfel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Die Miesmuscheln waschen und säubern.
2. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden, Knollensellerie fein würfeln, Petersilie fein hacken. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne entnehmen.
3. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen, Currypaste zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und kurz mit anrösten.
4. Mit Weißwein und Kümmelschnaps ablöschen. Wenn der Alkohol verkocht ist, Fischfond und Kokosmilch hinzugeben.
5. Kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Nun Muscheln und Sellerie hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel leicht köcheln, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.
7. Petersilie und Granatapfelkerne unterheben und mit frischem Weißbrot anrichten.

In der Mittagspause ans Meer

Das Restaurant Tartar in der Nähe des Karlsruher Hauptbahnhofs serviert moderne Küche

Von Christoph Ruf

Noch eine Stunde, dann wird sich die große Eingangstür das erste Mal an diesem Tag öffnen. Viele Gäste kämen mittags aus den umliegenden Büros, berichtet Restaurantleiter Maxim Sadykov. Kein Zufall: Um Werbung fürs Tartar zu machen, ist er selbst schon ausgeschwärmt, rund um den Hauptbahnhof in die zahlreichen Agenturen und Büros. Dass er dort auf offene Ohren stieß, glaubt man ihm gerne. Schließlich gibt es in der näheren Umgebung des im früheren Hotel Greif gelegenen Restaurants nicht unbedingt ein kulinarisches Überangebot. „Auch beim Abendtisch hören wir von einigen Gästen, dass wir da mit unserem Konzept eine Lücke füllen.“



À la carte

Schon auf den ersten Blick fällt die stylish-geschmackvolle Einrichtung auf: Dunkel furnierte Holztische, edle graue Sessel, hübsche Gläser. „Warm, einladend, gemütlich – und trotzdem modern“, sagt Sadykov, der auf viele Jahre Gastronomieerfahrung zurückblickt, unter anderem im Dom und im Brick and Bone.

Die große azurblaue Rückwand seines Lokals soll ans Meer erinnern. Passend zum gastronomischen Konzept: eine moderne, urbane Küche mit viel Liebe zum Fisch.



Die große blaue Wand hinten im Restaurant soll ans Meer erinnern. Dazu passend serviert Maxim Sadykovs Team viele Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.
Foto: Christoph Ruf

Das Gericht, das im Restaurantnamen anklingt, gibt es nicht nur in der klassischen Rinder-Variante, sondern auch aus Thunfisch, Lachs und Meeresfrüchten. Auch eine vegane Variante mit Karotte, Sellerie, Tomate und Minze ist im Angebot. Edles Meeresgetier wie Pulpo oder

Wolfsbarsch gibt es auch als warmen Hauptgang. „Das bestellen dann aber eher Gäste ab 40, 50 Jahren“, sagt Sadykov. Vielleicht weil sie auf ein paar mehr Sommerurlaube am Meer zurückblicken als die Jungen, die oft nicht wüssten, wie ein Seeteufel aussehe: „Bei denen ist

Lachstatar der Renner, bei den Hauptgerichten Fleisch oder Pasta. Fisch jedenfalls nicht.“ Hier können nicht nur Soßen und Pasta-Varianten nach Belieben kombiniert werden. Das derzeit in der Gastronomie so modische Baukastenprinzip gilt auch bei den Hauptgängen. So kann man zum Fleisch unter acht Beilagen und drei Soßen wählen. „Das ist einfacher für die Küche und für die Gäste.“ Traurige Blicke, weil der Appetit auf Entrecôte oder Kalbskarrée durch die Abneigung gegen Pommes getrübt wird, entfielen so.

Doch Baukasten hin oder her – berechenbar ist der Betrieb eines Restaurants nur bedingt. Bis die Weinkarte stand, wurden unzählige Diskussionen geführt, und an einem Abend („sehr nett und fröhlich“) hat sich das ganze Personal mal zur Verkostung einiger Kandidaten zusammengefunden. Und natürlich hört er sich die Wünsche der Gäste an: „Oft gibt es hier Abende, nach denen könnte ich lange über die aktuellen Trends in Sachen Wein referieren“, sagt er. In ein paar Jahren, da ist sich Sadykov sicher, werde man kaum noch Flaschen ohne Bio-Zertifikat verkaufen. „Tja, und dann gibt es wieder Abende, an denen ich den Korkenzieher kaum brauche, weil hier ein Helles nach dem anderen bestellt wird.“

Tartar

Das Restaurant (Ebertstraße 17, Karlsruhe, Telefon 0151 72336073) hat von Dienstag bis Sonntag von 18 bis 23 Uhr geöffnet, dienstags bis freitags außerdem von 11.30 bis 14 Uhr.
www.tartar-karlsruhe.de