

## Auch für Pilger: »Jakobsmuscheln« auf der Speisekarte

Von Prof. Dr. Horst Degen

*(deutsch: große Kamm-Muschel, lateinisch: Pecten maximus, französisch: coquilles Saint Jacques, englisch: pilgrim scallop, spanisch und galicisch: avineira und viera grande, katalanisch: pextina de pelegri)*

**D**ie bei uns landläufig als »Jakobs- oder Pilgermuschel« bezeichnete Muschel ist eine von rund 300 Arten der Kamm-Muscheln. Die unterschiedlichen Mitglieder dieser Muschel-Familie können von 0,5 cm bis zu 17 cm groß werden. Ihr Mantelrand ist oft mit Tentakeln und mehreren Dutzend hoch entwickelten und farbig glänzenden Linsenaugen versehen. Viele Arten der Kamm-Muscheln können schwimmen, d.h. sich selbständig fortbewegen, indem sie durch Auf- und Zuklappen der Schalen einen Rückstoß erzeugen. Sie besitzen je eine gewölbte und eine flache Schalenklappe. Die flache Klappe liegt im Wasser oben.

Kammuscheln leben in allen Meeren der Welt und sind stets essbar. Vor allem die Pectenmuscheln – eine Untergruppe der Kamm-Muschel – sind mit zahlreichen Arten in den europäischen Meeren vertreten. Wie Heinrich Wipper bereits in der Kalebasse Nr. 8 vom Januar 1991 (S. 30–31) feststellte, hat der Schwedische Biologe Carl von Linné, der Vater der wissenschaftlichen Tier- und Pflanzennamen, im 18. Jh. den Irrtum begangen, die im Mittelmeer vorkommende Pectenmuschel mit »Pecten jacobaeus« und die im Atlantik anzutreffende mit »Pecten maximus« zu bezeichnen. Beide Muscheln unterscheiden sich vor allem durch Anzahl und Form ihrer Rippen (vgl. Abb. 1). An solchen fälschlicherweise vergebenen Namen wird in der Biologie wegen des Vorrechts der Erstbeschreibung auch nach Aufdeckung des Irrtums festgehalten.

Jedenfalls gehört die atlantische »Jakobs- oder Pilgermuschel« zu den schmackhaftesten – aber leider auch zu den teuersten unter den Pectenmuscheln. Für viele Gourmets ist sie die Königin unter den Schalentieren. Gefangen wird sie vorwiegend nördlich der Britischen

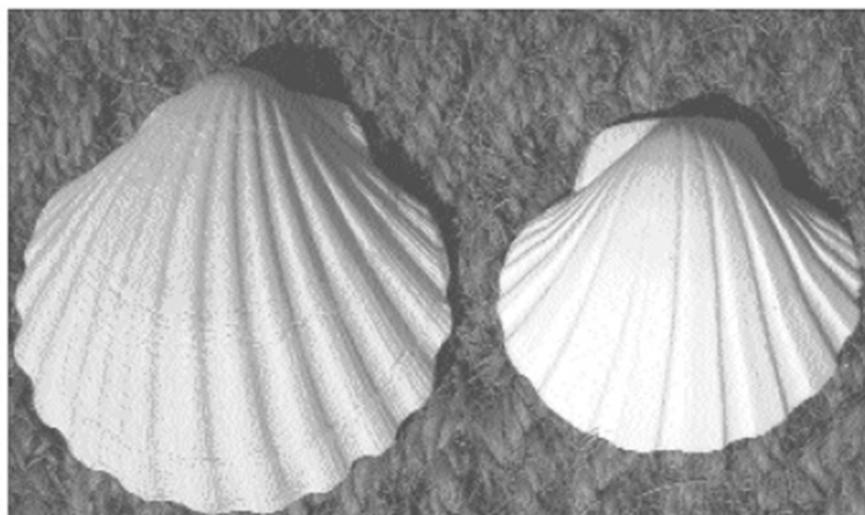


Abb. 1 · »Pecten maximus« (links) und »Pecten jacobaeus« (rechts)

Inseln im Atlantik. Vor der galicischen Küste Spaniens werden Jakobsmuscheln auch in großen Farmen gezüchtet. Für die gehobene Gastronomie wird die Jakobsmuschel aus Frankreich, Irland und Schottland mit dem Flugzeug lebend nach Deutschland importiert. Das ausgelöste Muschelfleisch wird aber auch in Lake als Konserve oder tief gefroren in Mengen von 10 bis 25 Stück angeboten. Aber natürlich schmecken Muscheln absolut frisch am besten. In den Monaten Oktober bis April findet man sie häufig auf den Speisekarten. Nur in dieser Zeit dürfen geschlechtsreife Tiere aus dem Meer gefangen werden – für den Rest des Jahres besteht Schonzeit. Jakobsmuscheln sind nicht nur sehr gute Eisen- und Zinklieferanten, sondern auch reich an Vitamin B12. Das Fleisch ist fest, schmeckt nach Nüssen und ist leicht süßlich.

Die Zubereitung ist relativ einfach, wenn man weiß, wie es geht. Mit einem Küchenhandschuh bewaffnet, hält man die Muschel mit der flachen Seite nach oben und schneidet sie mit dem Messer an der flachen Seite entlang auf. So lässt sich der Schließmuskel durchtrennen. Nach dem Öffnen muss zunächst viel schlammiger Sand herausgespült werden. Nur der weiße Verschlussmuskel (»Nüsschen«) und der orangefarbene Rogensack (Corail = frz.: Koralle – wegen der koral-

leroten Farbe) sind essbar. Der Corail ist das hornförmige Fortpflanzungsorgan der zweigeschlechtlichen Jakobsmuschel. Das gesamte Muschelfleisch wird mit der grau-braunen Mantelhaut ausgelöst und ebenfalls sehr gründlich gewaschen. Der weiße, essbare Muschelkern ist von einem grau-braunem Rand umgeben, der – ebenso wie der Kiemenkranz – nicht genießbar ist und zunächst entfernt werden muss.

In der Küche wird die Jakobsmuschel pochiert, gebraten, gratiniert oder gedünstet verwendet, für warme und kalte Vorspeisen oder im Ragout. Ebenfalls zum Füllen von Feinfischen und Fischterrinen benutzt man sie. Sehr gut schmecken Jakobsmuscheln aber auch roh als Carpaccio. Hierzu werden die Muschelkerne nach dem kaltem Abbrausen und Trockentupfen quer zur Faser in hauchdünne Scheiben geschnitten und mit einer leichten Sauce aus Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker beträufelt (nicht zu stark würzen!). Beim Corail gehen die Meinungen weit auseinander: viele werfen ihn schon beim Öffnen der Muschel weg; manche empfehlen, ihn auf jeden Fall nur roh zu genießen; andere warnen davor, dass er roh nicht schmeckt und unbedingt leicht gegart werden muss. Jedenfalls ist der Corail eine Spezialität für Kenner.

Wenn man die halbierten und mit Salz und Pfeffer gewürzten Muschelkerne in Butter und Schalottenwürfel anbraten möchte, dann aber nur sehr kurz (eine halbe bis eine Minute auf jeder Seite und sofort mit etwas Weißwein ablöschen). Auch der rote Corail kann mit gebraten werden. Muscheln besitzen eine sehr zarte Gewebestruktur und vertragen deshalb keine große und lange Hitze. Wenn man Jakobsmuscheln zu lange durchgart, werden sie nahezu ungenießbar hart. Da sie auch kein Warmhalten lieben, dürfen sie immer erst kurz vor dem Servieren zubereitet werden. In Galicien werden die Muschelkerne gern mit Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln überbacken und mit Albarino-Wein verfeinert (»a la gallega«). Guten Appetit!