

»Pilgerreise« als Genießertrip

Wieder mal ein Grund, ins Badische zu reisen: Baden ist und war schon immer ein Genießerländle. Viele erstklassige Küchen sind eine Reise wert. Für die Monate »ohne R« stellen wir Ihnen einen besonderen Leckerbissen vor: die Jakobsmuschel*)



Gegrillte Jakobsmuschel, Brenner's Parkhotel



Jakobsmuscheln gegrillt auf Safran-Chicorée mit Krustentiersauce

Rezept von Rudolf Pellkofer

Zutaten für 4 Personen: 8 Jakobsmuscheln in der Schale, 2 Chicorée, 250 ml Orangensaft, 100 ml Weißwein, 40 g Butter, 4 Safranfäden, 30 g Zucker. Für die Sauce: 500 ml Fischfond, 50 g Krebsbutter, 200 ml Creme fraîche, 100 ml Sahne, 100 ml Weißwein trocken, 2 kleine Schalotten, 1 cl Cognac, Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Zubereitung: Jakobsmuscheln aus der Schale nehmen, putzen, waschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Chicorée putzen, d.h. die äußeren Blätter entfernen, den Strunk ausschneiden, dann den Chicorée blanchieren und abkühlen lassen. In einem Topf etwas Zucker schmelzen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit Butter, den Safranfäden und dem Orangensaft auffüllen. Chicorée in den Topf legen, mit dem Deckel verschließen und bei mäßiger Hitze langsam im eigenen Saft schmoren lassen. Die Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Fischfond und Creme fraîche dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen. Mit einem Schneebesen die Krebsbutter in die Sauce einrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen sowie mit dem Cognac verfeinern. Die trocken getupften Jakobsmuscheln in einer heißen Grillpfanne grillen und alles anrichten. Guten Appetit!



Mit gleich mehreren Variationen erwartet uns Küchenchef Rudolf Pellkofer, der im berühmten Brenner's in Baden-Baden auch für das Parkrestaurant mit seinem wohlverdienten Michelin Stern über den Küchen »schwebt«, aber nicht abhebt.

Sein Rezept für die Pilgermuscheln

Gegrillt auf Safran-Chicorée mit Krustentiersauce, oder gebratene Jakobsmuschel auf Steinpilzrisotto mit Balsamico-Jus, oder auf Sauté von grünem Spargel mit Tomaten und Champagner-sauce. Küchendirektor Pellkofer »schwebt« über den Küchen, auch über der des Parkrestaurants mit Michelin Stern.



Natürlich gehört zu den Jakobsmuscheln ein guter Wein. Und: Es muss nicht immer ein Ausländer sein. Denn – Spaß und Genuss verspricht ein badischer 2005 Riesling trocken, schön im Holzfass gereift von der Baden-Badener Winzergenossenschaft. Oder ein rassiger Riesling, der viel Charakter mit sich bringt. Gut würde auch Grauer Burgunder dazu schmecken, wie zum Beispiel der trockene 2005 Vinum Nobile von der Oberkircher Winzergenossenschaft, ein elegant ausgewogener Tropfen mit kräftig-weinigem Finish. Zu den feinen Jakobsmuscheln trinke ich aber genauso gerne einen Klassiker, einen Chardonnay, wie zum Beispiel den 2005 Durbacher Bienengarten Chardonnay Spätlese trocken. Dieser Tropfen, aus dem bekannten Weingut Andreas Männle, wurde bei der weltweiten Weinprämierung Mundus Vini mit Gold ausgezeichnet. Infos unter www.best-of-baden.de

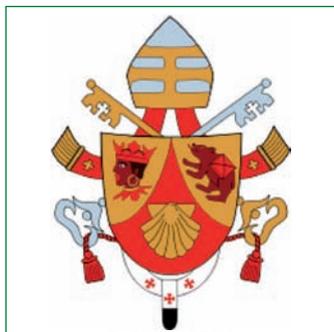
Im Baden-Badener Weinstadtteil Neuweier speisen wir bei Wilfried Serr im Alde Gott, der uns Jakobsmuscheln auf seine Art serviert. Raffiniert ist seine Neuweierer Lachsforelle mit Jakobsmuscheln und Zitronen-Olivenöl. Patrone Serr ist ein Phänomen. Seit 28 Jahren trägt er einen Michelin Stern, ohne Unterbrechung! Nicht nur die feine Küche, auch Bekömmlichkeit ist bei ihm großgeschrieben. Eine geschmackliche Besonderheit ist seine gegrillte Jakobsmuschel auf rote Beete mit Meerrettichrahm.



Wilfried Serr, Alde Gott: Neuweierer Lachsforelle mit Jakobsmuscheln und Zitronen-Olivenöl.

Kleine Warenkunde: *) Pilgermuschel

Die Jakobsmuschel (*Pecten jacobaeus*) oder Pilgermuschel ist eine 5 bis 15 cm große Kammuschel, die an den Küsten des Atlantiks und des Mittelmeers lebt. Am Mantelrand haben Jakobsmuscheln Tentakel, zwischen denen sich insgesamt 60 blaue, millimetergroße Linsenaugen befinden. Durch plötzliches Schließen ihrer Schalen können sie bei Gefahr meterweit davonschwimmen. Ursprünglich war die Schalenklappe der Art *Pecten maximus* das Erkennungszeichen der Jakobspilger. Der Name der Jakobsmuschel entstand aufgrund einer Legende: Ein junger Adliger ritt einst dem Schiff entgegen, mit dem der Leichnam des Apostels Jakobus nach Spanien gebracht wurde.



»Unser« Papst Benedikt XVI. wählte für sein Papstwappen unter anderem die Jakobsmuschel, die auch schon in seinem Wappen als Erzbischof von München und Freising enthalten war. www.de.wikipedia.org/wiki/Jakobsmuschel

Unglücklicherweise versank er dabei im Meer; jedoch rettete Jakobus auf wundersame Weise sein Leben und half dem Ritter, das Ufer zu erreichen. Dadurch war sein Körper über und über mit Muscheln bedeckt. Aus diesem Grund wird die Muschel seitdem als Schutzzeichen getragen. Seit dem Mittelalter dienen daher die unteren, stärker gewölbten Klappen der Muscheln den Jakobspilgern, die das Grab des heiligen Jakobus in Santiago de Compostela besuchen, als Erkennungszeichen. Ursprünglich galt die Muschel auch als Nachweis der Pilgerschaft. Die Muscheln wurden am Wallfahrtsort verkauft und von den Pilgern an der Kleidung, meist am Hut, befestigt; der Verkauf der Abzeichen war eine wichtige Einnahmequelle des Wallfahrtsorts. Eine Erweiterung des Wallfahrtsweges für manche Pilger ist der 60 km weite Weg nach Kap Finisterre – ans »Ende der Welt« –, wo sie diese Muscheln selbst im Meer sammeln. ▼

