Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 6 (1930-1931)
Heft: 9

Artikel: Muschelspeisen
Autor: Michel, H.C.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064847

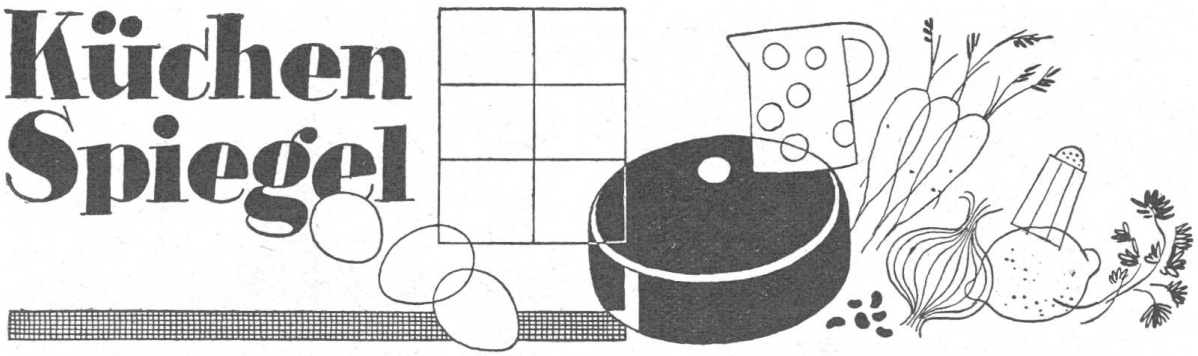
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



MUSCHELSPEISEN

Von H. Ch. Michel, Restaurateur und Küchenchef

In der Zeit Ludwig XIV. war ein Essen, das nicht mindestens 25 Gänge enthielt, in besserer Gesellschaft unmöglich. Wir sind bescheidener geworden. Heute genügt in der Regel ein einziger Gang mit einfachen, aber so gut als möglich zubereiteten Speisen.

Manchmal, bei einer Einladung, oder zur Feier des Tages, möchten wir die Mahlzeit beleben. Das können wir, einmal, indem wir etwas Besonderes, Teureres als gewöhnlich kochen, eine Zunge oder einen Rehschlegel. Oder aber wir servieren zum normalen Essen einen Extragang in Form eines Horsd'œuvre.

Das Einschieben eines solchen ersten Ganges ist sehr einfach und unterbricht die öde Regel: Suppe, Fleisch, Gemüse, die ohnehin in der schweizerischen Küche viel zu viel Geltung hat, auf angenehme Weise, besonders wenn es sich nicht um ein Feld-, Wald- und Wiesen-, sondern um ein spezielles Horsd'œuvre handelt.

Ein reizvolles Horsd'œuvre macht das Essen unterhaltend und üppig. Es gibt viele Arten von Vorspeisen. Die Muschelspeisen sind ein Beispiel. In weitern Artikeln werden wir andere Möglichkeiten zeigen.

In Paris werden an jeder Strassenecke « Coquilles St-Jacques » verkauft. Das sind Muscheltiere, deren Schalen Sie bei uns in jedem Bazar oder Porzellangeschäft kaufen können und die zum Servieren der Muschelspeisen verwendet werden. Das Muscheltier selbst findet man bei uns leider nie frisch, sondern nur als Konserve in Comestiblesgeschäften (Noies St-Jacques). Die Muschelschalen kosten ungefähr 50 Rp. das Stück.

Eigentlich sollten die Muscheln mit dem Fleische des Tieres selbst gefüllt werden, mit dem frischen oder dem konservierten. Zubereitung:

Das in kleine Würfel geschnittene Muscheltier mit Echalotten in Butter anziehen lassen (also nicht braten, nur ziehen lassen), mit Cognac ablöschen, salzen und pfeffern. Dazu kommen Champignons, eventuell auch Trüffel, und zwar auf einen Teil Champignons und Trüffel zwei Teile Muschelfleisch. Alles untereinander mischen und mit einer Weisswein-Sauce binden. Weisswein-Sauce: Etwas Butter mit Mehl schwach geröstet, mit ¾ Bouillon und ¼ Weisswein ungefähr eine halbe Stunde lang gekocht, abgeschmeckt und mit einem Ei legiert.

Aus Kartoffelpurée-Masse einen Rand um die Muschelschale spritzen, am besten mit dem Dressiersack. Die fertige Masse in die Muschelschale füllen, mit Parmesankäse, Paniermehl und etwas Butter bestreuen und im heissen Ofen gratinieren.

Vielleicht scheint Ihnen die Zubereitung dieser Art von Muschelspeise etwas kompliziert. Lassen Sie sich nicht abschrecken, es gibt noch viele andere Möglichkeiten.

Viel einfacher ist es zum Beispiel, die Muscheln einfach mit irgendwelchen Fischresten zu füllen. Der Fisch wird ganz von den Gräten befreit und in kleine Stücke zerteilt. Die Muschel mit einem Kartoffelrand verzieren, den Fisch mit einer gut abgeschmeckten Sauce binden, in die Muschel geben und mit derselben Sauce noch übergiessen. Es kann irgendwelche Sauce sein, die man sonst

zu Fisch serviert, nur muss sie dick genug sein. Mit Käse, Paniermehl und Butter versehen und gratinieren.

Ausgezeichnet eignet sich auch der Salm zum Füllen der Muscheln. Falls Sie keinen frischen haben, so verwenden Sie Büchsen-Salm. In die mit Kartoffelstock ausgarnierte Muschelschale kommt der klein zerteilte Salm, der mit einer guten Bechamel-Sauce begossen wird. Eventuell etwas Käse darüber streuen und das Ganze 15 Minuten im Ofen gratinieren.

Die Bechamel-Sauce ist eine Milchsauce. Sie kennen sie schon: Mehl in Butter hell rösten, Milch hineingiessen und das Ganze unter tüchtigem Umrühren mit dem Schneebesen 20 Minuten lang kochen, die Sauce passieren, gut abschmecken und mit Rahm oder Eigelb, oder beidem zusammen verfeinern. Sobald Rahm und Ei drin ist, darf die Sauce nicht mehr kochen.

Die Muscheln lassen sich auch mit feinem gekochten Ragoût von Milken, Hirn, Champignons oder Poulets füllen, entweder alles durcheinander oder jedes für sich. Auch hier wird die Füllung mit einer Bechamel-Sauce gebunden und das Gericht wie oben fertig gebraten.

Schöne Kalbfleisch-Coquilles erhalten Sie aus Kalbfleisch-Ragoût in weisser Sauce. Die Fleischstücke werden einfach noch feiner in Würfel geschnitten, ausserdem kommen Champignons hinzu. Das Ganze mit Bechamel-Sauce gratinieren.

Lassen Sie sich nie dazu verleiten, Schinkenresten für die Muscheln zu verwenden. Das würde zu scharf. Auch Leberli und Nieren eignen sich nicht dazu, da sie hart werden.

Eine billige Muschelspeise lässt sich aus Rindfleischresten herstellen. Gekochtes Rindfleisch fein verwiegen, mit etwas Zwiebeln gemischt auf dem Feuer dämpfen, leicht mit Mehl bestäuben und wenn möglich mit einem Rest von Bratensauce zu einem dicken Brei umrühren. Diesen Brei gut würzen, in die mit Kartoffelpurée garnierte Muschel geben, Bechamel-Sauce darüber giessen und gratinieren.

In Zürich werden sehr viel sogenannte «falsche Austern» gemacht. Die Muschelschale wird tüchtig ausgebuttert, und zwar mit einer Sardellen-Butter: 200 g Butter und 150 g Sardellen untereinander mischen, in Butter gedämpfte Echalotten, sowie 10 fein geriebene Haselnüsse dazugeben. Alles untereinander mischen und die Muschel mit einem Teil dieser Füllung anstreichen. Mit in kleine

LOS
VOM
WASCHTAG

und hinaus ins Freie mit den Kindern! Hält Ärger und Krankheit vom Heim.

WASCHANSTALT ZÜRICH AG.
Zürich-Wollishofen

Die eigene Syphonfabrik zu Hause

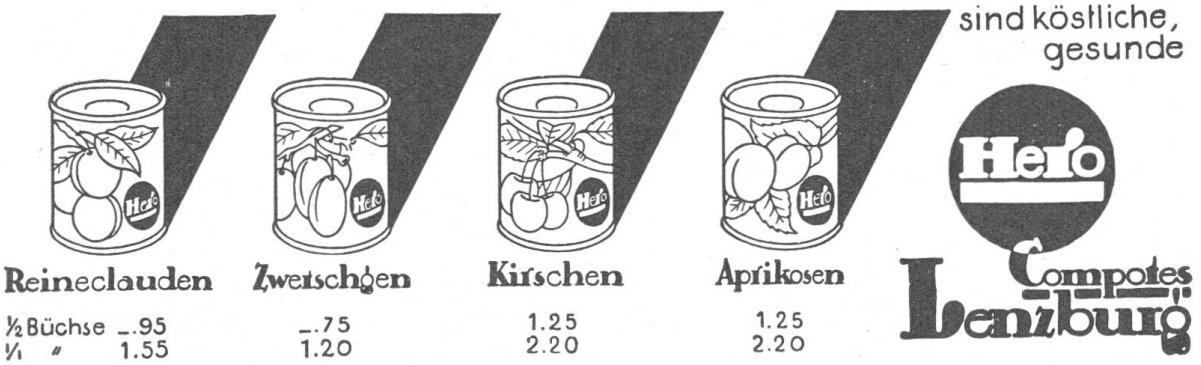
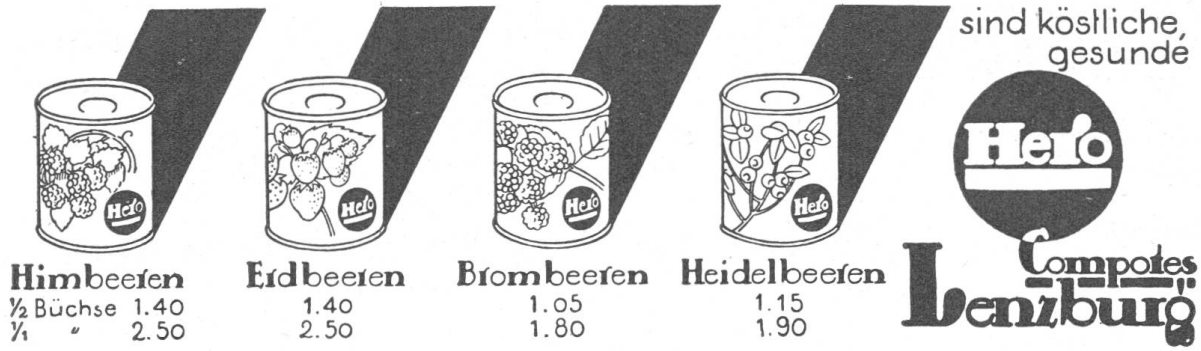
Ein Liter Sodawasser in 2—3 Minuten selbst hergestellt zu Fr. -.20 die Füllung. Verlangen Sie Prospekt und Preisliste bei

ERPF & Co
Poststrasse 12 - Zürich

Würfel geschnittenem Hirn- und Milken-Ragoût füllen und mit dem Rest der Sardellenbutter überstreichen, im Ofen etwa 5 Minuten lang gratinieren. Diese falschen Austern eignen sich besonders gut für die Privatküche. Im Restaurant sind die Gäste gegen ein solches Gericht gewöhnlich sehr misstrauisch. Entweder meinen sie, es seien echte Austern (welche nicht alle Leute gern essen), oder dann glauben viele, es seien Fleischüberresten.

Auch Gnocchi sind eine gute Muschelspeise. Zuerst einen Pâte aux choux machen: Für 8—10 Muscheln ¼ Liter Wasser in 100 g Butter aufkochen, 300 g passiertes feines Mehl ins kochende Wasser schütten und 2 bis 3 Minuten auf dem Feuer gut umrühren. Pfanne vom Feuer zurückziehen, etwa 5 Eier hineingeben und alles zu einem Teig verrühren, der genau wie Knöpfliteig in kochendes Wasser abgeschnitten werden muss. Diese Knöpfli 2—3 Minuten aufkochen und sofort ins kalte Wasser bringen. Das sind die Gnocchi. In der bebutterten Muschelschale werden sie mit Bechamel-Sauce übergossen und 20 bis 25 Minuten lang im mässig warmen Ofen gratiniert. Geben Sie dem Gericht noch den schönen Namen « Coquilles à la Parisienne » und Ihre Gäste werden entzückt sein.

Wie lässt sich kaltes Poulet verwenden? Schneiden Sie das Poulet, aus dem alle Knochen entfernt wurden, in kleine Tranchen. Legen Sie auf jede Muschelschale Salatblätter, auf welche das mit Mayonnaise vermischte Poulet gelegt wird. Die Schale kann mit Halbmöndli von harten Eiern ausgarniert werden. Das ist ein hübsches Horsd'œuvre, das man in England sehr häufig macht. Auch russische Eier sehen, in diesen Schalen serviert, reizend aus.

Wie machen Sie nun aber den Kartoffelbrei für den Muschelrand? Die Kartoffeln werden gekocht, durchpassiert und mit einem Ei umgerührt. Die Regel ist: immer zuerst die Kartoffeln auf dem Rand der Muscheln befestigen, entweder mit dem Kaffeelöffel oder mit dem Spritzsack, und dann erst die Füllung hineingiessen. Der Rand muss unbedingt aus Kartoffelbrei sein, da er sonst nicht fest genug wäre. Den Kartoffelrand bestreicht man mit Ei (Eigelb und Eiweiss vermischt), damit er im Ofen eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Alle diese Muschelspeisen sind eigentlich sehr leicht zu machen, sobald man etwas Übung darin hat. Für die Haushaltung sind es besonders dankbare Gerichte, da sie zehn Mal besser präsentieren als gewöhnliches Haché aus Resten. In der guten Restaurationsküche machen wir diese Sachen weniger gern, weil der Gast in den Muscheln mit misstrauischem Auge nach Resten sucht.