

ESSEN & TRINKEN

Die Königin der Muscheln



MANUEL WAGNER,
WWW.RENTACOOK.COM

Die Jakobsmuschel wird auch Pilgermuschel genannt. Sie stammt aus der Familie der Kammuscheln und gehört zu den wertvollsten Schalentieren.

Ihr Fleisch („Nuss“) ist vom rötlichen Corail, dem Rogen, eingerahmt. Vor einigen Jahren war es noch schwer in unseren Breiten Jakobsmuscheln zu erwerben, mittlerweile findet man sie aber in allen gut sortierten Lebensmittelgeschäften. Mein heutiges Rezept für Sie: Gebratene Jakobsmuscheln auf Pommerysenfschaum.

Für vier Personen benötigen Sie 16 Jakobsmuscheln, halbe Zitrone, Salz, 30 g Butter. Für die Sauce: 4 Eigelb, 80 g flüssige Butter, 1 cl Pastis, 20 g Pommerysenf, 1 dl Schlagobers, 1 Prise Pfeffer und 10 g Kerbelblätter.

Zubereitung: Eigelb, Pastis, flüssige Butter und den Senf in eine Chromstahlschüssel geben und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce fest und feinporig ist. Das geschlagene Obers untermischen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Zitronensaft marinieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln beidseitig anbraten. Die Muscheln sind gar, wenn sie auf Druck nur noch wenig nachgeben. Die Muscheln auf einem Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit Kerbel garnieren.

Ein Gourmet-Koch für das traute Heim

Keine Lust auf einen Restaurant-Besuch, aber Gusto auf exklusives Essen? Kein Problem: Mieten Sie doch einen Leihkoch.

PETER GNAIGER

Mit seinen 29 Jahren ist Manuel Wagner aus Walliswil (Schweiz) schon viel herumgekommen. So schwang er unter anderem im „Vier Diamanten“-Restaurant „Le Beaujolais“ in Banff (Kanada) den Kochlöffel und bekochte den norwegischen König, ehe ihn sein beruflicher Weg ins Crowne Plaza nach Salzburg führte.

In der Mozartstadt wurde er bei der „Gast 2000“ für ein Schaukochen engagiert und zwei rührige alte Damen nickten ihm anerkennend zu und meinten: „Sie würde ich gerne für zuhause buchen“. Bei Wagner fiel der Groschen, er gründete Salzburgs erste Firma, die einen Leihkoch für die eigenen vier

Wände anbietet: Rent a Cook. Seine Kundschaften findet er über das Internet. Unter www.rentacook.com findet man aber auch eine enorme Auswahl an Gerichten samt Rezepten und Nährwerttabellen. Um der Sache auf den Grund zu gehen, haben wir den Leihkoch in freier Wildbahn getestet.

Kastaniensuppe mit Lebkuchengewürz, Seeteufelfilet in der Muschelkruste auf Karottensauce mit Wildreis, und als Dessert Bacardi-Bananen-Parfait... Schon bei der Besprechung des Menüs stellt sich der Magen auf himmlische Genüsse ein. „Alles in Haubenqualität“, verspricht Wagner in feinstem Schwyzerdütsch. Acht Personen sind eingeladen. Bis sie eintreffen, hat Wagner schon die Tafel festlich gedeckt. So weit möglich, hat er schon vorgearbeitet. Dann beginnt der große Auftritt: Der Maestro muss sich wie ein Showkoch fühlen. Alle Blicke sind auf seine Fingerfertigkeit gerichtet. In der einen Hand eine Pfanne, mit der anderen rührt er in der Suppe. Lieber wäre es ihm, die Leute würden sich unterhalten, meint er lä-

chelnd. Doch sobald man sich an den wirbelnden Koch gewöhnt hat, genießt man den exklusiven Verwöhnabend. Die Dame des Hauses bleibt zwar leicht nervös: „Man muss sich erst daran gewöhnen, dass man im eigenen Haushalt gar nichts anrühren darf“, meint sie. Die gebotenen Gaumenfreuden lenken dann aber auch sie vollends ab.

Ein perfektes Rundumservice

Im Anschluss an das opulente Mahl steht Wagner den Gästen gerne Rede und Antwort: Welches Gewürz war das genau? Wie wird die Muschel-Weißbrotkruste gemacht? Den Kochkurs kriegt man also dazu.

Nachdem er seine Pfannen wieder eingepackt hat, sieht es zu Hause aus, als ob nichts geschehen wäre. Keinen Finger gerührt und einen himmlischen Abend erlebt. Nur die Küchendüfte erinnern noch an den Feinschmeckerabend – und die Küche blitzt mehr als je zuvor... Info: www.rentacook.com, ☎ 0676/410 95 72, Preis: ab 30 Euro pro Person



Alle Hände voll zu tun. Neben dem Kochen sorgt der Leihkoch auch für formvollendetes Service.



Manuel Wagner bekochte schon die Eishockey-Legende Wayne Gretzky und den König von Norwegen. Jetzt können ihn die Salzburger nach Hause holen.



Eine liebevoll gestaltete Menü-Karte schürt die Vorfreude. Bilder (li.): S.N./Gnaiger

[Nur Text](#)

[Salzburger Es\(s\)kapaden mit Stil](#)

Rentacook's kulinarische Kolumnen in der SN – Salzburg life

[Mit der Kraft des Bärlauchs](#)
[E 120 Rote Farbe aus der Schildlaus](#)
[Glühweinflan](#)
[Nach einer üppigen Mahlzeit](#)
[Fondue](#)

[Carnevale Fleisch leb wohl](#)
[Götterspeise Nofrotettes](#)
[Die Königin der Muscheln](#)
[Wenn es langsam Herbst wird](#)
[Die Wurzeln der Barbaren](#)

[Blumen in der Küche](#)
[Die Küche ein spanisches Dorf](#)
[Was ist eine Erdbirne?](#)
[Kleine Kräuterkunde](#)