



Die Miesmuscheln in Kokosmilch geben eine herrliche Sauce zu Teigwaren ab. (Zürich, 8/2007)

Patell Bokai

Miesmuscheln in Kokosmilch mit Ingwer, Chili und Pfeffer

Dieses Gericht hat seinem sagenhaften Ursprung in der Geschichte von Bokai und der Traummuschel. Es wird entweder Pwèl di Lac Flouz oder Patell Bokai genannt und meist als Eintopf mit Kartoffeln oder Brot gegessen, manchmal auch mit Teigwaren. Patell ist das lemusische Wort für eine Bratpfanne, bezeichnet aber auch Gerichte, die in einem solchen Utensil gekocht werden. Woher das Rezept wirklich stammt, ist unbekannt, es wird (in einer leicht anderen Version) schon bei Guy Baward vorgestellt, der es als «ein klassisches Rezept aus der Gegend des Lac Flouz» bezeichnet (*Manuel de Cuisine*, Port-Louis, 1928, S. 46).

Traditionell wird Patell Bokai mit den Muscheln vom Lac Flouz zubereitet. In sehr seltenen Fällen wurden in diesen Muscheln auch schon Perlen gefunden. In den 1960er Jahren provozierte ein solcher Perlfund gar eine wahrhaftige Goldgräberstimmung. Einige Wochen lang tauchten

Männer, Frauen und vor allem Kinder mit fiebrigen Augen nach der Muschel. Die Ausbeute war jedoch eher mager und so verebbte die Begeisterung nach einiger Zeit. Eine wichtigere Rolle spielen die Muscheln in der Gastronomie. Bis zu einem gewissen Alter werden sie als Delikatesse in den verschiedensten Zubereitungen gereicht. Sie sind vor allem wegen ihres festen Fleisches und ihrer grünlichen Farbe beliebt. Muscheln mit einer roten Innenseite, wie sie in der Geschichte von Bokai vorkommen, wurde allerdings bis heute nicht entdeckt.

Die Muscheln vom Lac Flouz sind außerhalb von Lemusa nicht zu bekommen. Ersatzweise kann man für das Gericht auch gewöhnlichen Miesmuscheln verwenden, deren Oberschale man nach dem Blanchieren entfernt. Je größer und kräftiger die Tiere sind, desto deutlicher machen sie sich in dieser würzigen Sauce bemerkbar. Kulinarisch kommt die neuseeländische Grünschalmuschel (*Perna canaliculus*) der Muschel vom Lac Flouz am nächsten.

Für 2 Personen

1 EL Rapsöl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Fenchelsamen
1 TL schwarzer Pfeffer
2 Gewürznelken
1 Zwiebel, fein gehackt
6 Knoblauchzehen, gehackt
20 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
1 Chili, in feinen Streifen
1 TL Salz
150 ml Weißwein
150 ml Wasser
200 ml Kokosmilch
~ Salz zum Abschmecken
500 g blanchierte Miesmuscheln in Halbschale

1 | Kreuzkümmel, Fenchel, Pfeffer und Nelken in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis es duftet.
2 | Fett, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und Salz begeben, weich dünsten. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Deckel aufsetzen und 30 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen. *Je nach Dichte des Topfs muss gelegentlich etwas Flüssigkeit nachgegossen werden.*
3 | Deckel abheben, Sauce einkochen bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Kokosmilch unterrühren und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Mit Salz abschmecken.
4 | Muscheln in die Sauce tauchen, 5 Minuten köcheln. *Das in den Muscheln enthaltene Wasser sollte die Sauce zunächst wieder etwas flüssiger machen, so dass sich alles gut vermengen lässt.*