



Saftig-fleischige Muscheln, nussig, rauchig, säuerlich, ganz leicht bitter und cremig: Moules Eugène – und dazu Pommes Frites und Weißbrot.

# Moules Eugène

## Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch und Zwiebeln

Das berühmteste Lokal von St-Benoît-des-Ondes ist wohl das Restaurant Chez Eugène, eine Institution in Sachen Moules. Hier isst man sie *au vin blanc, à la provençale, au curry, à la moutarde, au rum, à la St-Benoît, au gingembre, à la bière* und so fort. Die Ware ist natürlich stets außerordentlich frisch und zu den Muscheltöpfen werden Weißbrot und Pommes Frites serviert, ganz nach belgischer Sitte, denn Patron Eugène Lupin stammt ja schließlich ursprünglich auch aus Brügge.

Lupin ist auch ein begeisterter Muschelsammler, der einen großen Teil seiner Freizeit mit Korb und Harke auf dem feuchten Meeresboden beim Kap du Basquet verbringt. Auf einer dieser Wanderungen machte er einen ganz besonderen Fund, eine hölzerne Galionsfigur eines Schiffes, die sich zwischen zwei dicht mit Muscheln besetzten Gesteinsbrocken

# Mehr als das Loch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



St-Benoît-des-Ondes, Kap du Basquet.

Ich hielt sie für tot. Bewegungslos lag die kleine Krabbe vor meinen Füßen im Schlamm, mit einem gut sichtbaren Loch im Panzer, geschlagen vom spitzen Schnabel eines Vogels. Die Flut kämmte allen Seetang um sie her in Richtung Land, trug Algenfetzen und Stückchen von Muschelschalen an ihr vorbei, brachte auch ihre glänzenden Glieder leicht ins Wackeln. Ich schob meine Finger in den Sand unter ihrem Körper und hob sie ganz sachte hoch. Da kam

plötzlich Leben in das kleine Wesen. Die Beinchen stellten sich auf und die Krabbe schoss meinen Unterarm hoch bis zur Beuge, wo sie seitlich abglitt, ins Wasser klatschte und sich sofort mit hastigen Bewegungen in Richtung des offenen Meeres davonmachte, halb schwimmend, halb krabbelnd.

Wie es scheint, können Krabben auch mit einem Loch im Panzer leben. Der kleine Zwischenfall hat eine angenehme Heiterkeit in mir hinterlassen. Denn ich habe auch oft das Gefühl, ich hätte ein Loch in meinem Körper, einen Schmerz, eine Taubheit, einen Schwindel oder eine Angst, die mich elementar in Frage stellen, meine Integrität bedrohen. Aber vielleicht muss man ja gar nicht ganz sein, um zu leben. Lehrt mich also eine schein tote Krabbe, dass ich mehr bin als das Loch in meinem Panzer?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 30.



Die Galionsfigur, die im *Chez Eugène* vor der Wand hängt, ist ein Fund vom Kap du Basquet. Der Wirt hat sie auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

verkeilt hatte. Lupin reinigte sie sorgfältig und ließ sie von Experten in Port-Louis untersuchen. Die fanden indes nur heraus, dass die Figur vermutlich im späteren 19. Jahrhundert wohl in Frankreich aus Eichenholz gefertigt wurde und mutmaßlich einst ein mittelgroßes Boot von vielleicht zwanzig Metern Länge geziert hatte (zum Beispiel eine *goélette*, einen zweimastigen Gaffelschoner). Seither hängt die Figur im *Chez Eugène* vor der Wand. Lupin hat seinen Fund auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

Unter den zahllosen Zubereitungsarten, die in dem Lokal in St-Benoît-des-Ondes praktiziert werden, gibt es auch eine, bei der Schwarzer

Senf eine wichtige Rolle spielt, wie er ganz in der Nähe an den Ufern der Créo angebaut wird. Bei diese Moules Eugène geht das Nussige und Rauchige der Senfsamen eine interessante Verbindung mit dem milchig-salzigen Geschmack der Muscheln und dem Säuerlichen des Weißweins ein. Die Sahne sorgt für eine gewisse Weichheit und zwischendurch beißt man auf ein scharfes Pfefferkorn. Zu den Muscheln passt Weißbrot am besten.

Beim Kauf der Muscheln sollte man natürlich auf optimale Frische achten, allerdings lässt sich auch im besten Fall ein Ausschuss von etwa 20% nicht vermeiden. Die R-Regel hingegen kann man getrost vergessen.

### Für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln  
3 TL Schwarzer Senf  
1 EL Olivenöl  
2 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
1 Zwiebel, fein gehackt  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
100 ml Weißwein  
100 ml dickflüssige Sahne  
~ Salz zum Abschmecken

**1** | Muscheln sorgfältig putzen: Bart (Byssusfäden) abreißen, Kalkreste und anderen Belag von der Schale schaben. Geöffnete Exemplare, die sich bei einem leichten Druck auf die Schale nicht selbst wieder schließen, müssen entsorgt werden. Muscheln gut abbrausen und abtropfen lassen.

**2** | Senfsamen in ein kleines Pfännchen geben, Deckel aufsetzen und auf mittlerer Flamme rösten bis sie aufgesprungen sind, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

**3** | Öl in einem großen Topf erhitzen. Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch hineingeben, anziehen lassen bis die Zwiebel glasig ist.

**4** | Muscheln beifügen und Weißwein dazugießen, Topf verschließen und die Muscheln etwa 6–7 Minuten garen, 2–3 Mal kurz rühren.

**5** | Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Fond kurz aufkochen lassen, die gerösteten Senfsamen und die Sahne einmischen, mit Salz abschmecken, über Muscheln gießen.