

## Antipasti

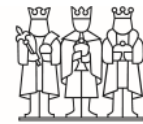
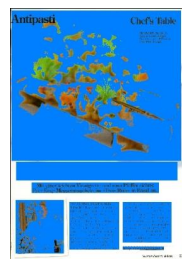
## Chef's Table



**MESSERMUSCHELN**  
Sehr rar und sehr gut.  
Vor allem von 19-Punkte-  
Chef Peter Knogl.

# Muscheln vom Rhein

Mit einer leichten Vinaigrette und rosa Pfeffer richtet  
*Peter Knogl* Messermuscheln im «Trois Rois» in Basel an.



**DAS FLEISCH DER MESSER-MUSCHELN** ist wunderbar schmackhaft und äusserst zart – «wenn man es denn richtig behandelt», sagt Peter Knogl. Der 19-Punkte-Chef vom Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel schneidet das Muschelfleisch in feine Scheiben und dünstet es kurz mit Schalotten in Olivenöl an. Danach kommt es sofort in eine eisgekühlte Schüssel. «Damit es nicht zäh wird.» Ist das Muschelfleisch abgekühlt, mischt er es mit Karottenbrunoise und weisser Balsamico-Vinaigrette, die mit Lauchwürfelchen, Tabasco, Salz und rosa Pfeffer abgeschmeckt wurde. Dann wird filigran und meisterlich angerichtet. Die vom Sand befreiten, gesäuberten Muschelschalen kommen auf ein Bett aus angefeuchtetem Meersalz, damit sie auf dem Teller nicht verrutschen. Und das Muschelfleisch wird in die Schalen verteilt, mit Kerbelblättchen und Dillspitzen ausgarniert und sofort serviert. *ino*

**Rezept unter [www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch)**



**PETER KNOGL** Der Chef vom «Cheval Blanc» im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel