

# Conchitas a la Parmesana

## Jakobsmuscheln mit Parmesan



Se podría pensar que el plato «Conchitas a la Parmesana» es de origen italiano, de Parma. Pero en Italia no se encontrará este plato culinario en ningún menú. Hasta hoy realmente no se sabe quien creó esta delicia culinaria. Pero de hecho ya hace muchos años el plato «Conchitas a la Parmesana» es una entrada muy popular en la costa peruana.

### «Las conchas de abanico tienen su origen en Sudamérica»

Se sabe fehacientemente que las conchas de abanico tienen su origen en Sudamérica. La costa peruana con 2400 km de longitud es una de las zonas de pesca más ricas del mundo. Los bancos naturales de abanico más importantes se encuentran en la costa norte de Perú, en Piura y Lambayeque. Por otro lado se producen desde 1990 conchas de cultivo de gran calidad en las costas de Casma, aprox. 400 km al norte de Lima. La demanda de las conchas no sólo en Perú es enorme, también la exportación va aumentando, especialmente para el mercado japonés, estadounidense y francés.

Cada vez que viajo a Lima, las «Conchitas a la Parmesana» no deben faltar en mi menú. Las conchas tienen un ligero sabor a nuez y saben un poco dulces, son muy apetitosos y provocan acompañarlas con el delicioso «Pisco Sour» (vea guía-frankfurt Nr. 36, página 20). Ya con esta entrada y el cóctel se tendrá encantados a los invitados.

En Alemania las conchas de abanico también se encuentran bajo el nombre de «Kamm-muscheln» («concha venera»). Las conchas llegan a tener aprox. un tamaño de 15 cm. El aspecto de las valvas muestra estrías que parten desde el vértice hasta el borde en forma de abanico.

Man könnte meinen, dass das Gericht «Jakobsmuscheln mit Parmesan» aufgrund seines Namens ursprünglich aus Parma (Italien) kommt. Dieses Gericht wird dort allerdings auf keiner Speisekarte zu finden sein. Letztendlich gibt es bis heute keine nachweisliche Herkunft dieses kulinarischen Tellers, aber er gehört zu den beliebtesten Vorspeisen an der Küste Perus.

### «Die Jakobsmuscheln stammen ursprünglich aus Südamerika»

Nachgewiesen ist allerdings, dass die Jakobsmuscheln ursprünglich aus Südamerika stammen. Die peruanische Küste ist mit seinen 2400 km eine der fischreichsten Gebiete der Erde. Die natürlichen Jakobsmuschel-Bänke findet man hauptsächlich im Norden des Landes, bei Piura und Lambayeque. Allerdings werden seit 1990 in Casma, etwa 400 km nördlich von Lima, erfolgreich Jakobsmuscheln in Aquakultur gezüchtet. Nicht nur im eigenen Land ist die Nachfrage nach den Muscheln enorm, sondern auch der Export ins Ausland, hauptsächlich nach Japan, USA und Frankreich, steigt immer weiter.

Wenn ich in Lima bin, dürfen die «Conchitas a la Parmesana» nicht fehlen. Die Jakobsmuscheln haben einen leicht nussigen und etwas süßlichen Geschmack. Sie sind appetitanregend und verleiten einen zudem dazu, diese mit einem wohlschmeckenden «Pisco Sour» (siehe guía-frankfurt Nr. 36, Seite 20) zu begleiten. Damit ist der Start eines kulinarischen Abends mit Freunden perfekt.

In Deutschland findet man die Jakobsmuscheln auch unter dem Namen Kamm-muscheln. Sie werden bis zu 15 cm groß. Die Schale ist mit einer regelmäßigen Rippenzeichnung versehen, die bis zum Rand verläuft.

## Jakobsmuscheln mit Parmesan

Zutaten für 4 Portionen

16 Jakobsmuscheln

4 Limetten

2 Knoblauchzehen, zerstoßen

10 g Parmesankäse, gerieben

75 g Butter

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln putzen und gründlich waschen. Dann in einem Topf mit reichlich Wasser etwa 15 Minuten kochen, bis die Muscheln sich öffnen. Aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Die Muschel ganz öffnen, die Muschelschale abnehmen und das Muschelfleisch auf die untere Hälfte platzieren.

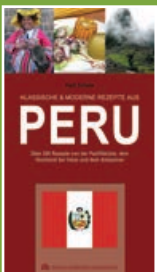
Den Saft von 3 Limetten, den Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf die Muscheln verteilen. Ein Klecks Butter darauf geben und mit Parmesan bedecken.

Die Jakobsmuscheln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) / 200 °C (Ober-Unterhitze) etwa 10–15 Minuten (bis der Käse goldbraun ist) backen. Auf jeden Teller 4 Muscheln servieren. Die verbliebene Limette vierteln und auf die Teller verteilen.



**Heidi Schade** ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.

[www.heidi-schade-fotografie.de](http://www.heidi-schade-fotografie.de)



Schade, Heidi:

**Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas**, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Main-gebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.