

## Auf Salz gegart

Ohne Salz (NaCl) bzw. dessen Natrium- und Chloridionen geht in der Biologie gar nichts. Kein zelluläres Leben wäre ohne diese flinken elektrischen positiven und negativen Ladungen möglich, auch kein menschliches. Zugleich ist Salz aber ein geniales Geschmacksmittel: Ohne Salz wäre vieles fade, es bedient perfekt unseren Grundgeschmack »salzig«. Und nicht zuletzt ist Salz – das wird häufig vergessen – ein tolles Material. Für mich als »Weichkörperphysiker« ist Salz in erster Linie ein harter Festkörper. Auf der Mohs'schen Härteskala liegt Diamant bei 10, Graphit (das wir vom »Blei«-Stift kennen) nur bei 0,5, während unser Kochsalz immerhin auf den stolzen Wert von 2 kommt und damit zwar weit unterhalb des Diamanten liegt, aber hart genug ist, dass man sich an einem Stück Salz die Zähne ausbeißen kann. Dieser starke ionische Zusammenhalt zeigt sich vor allem im Schmelzpunkt von Salz: Er liegt bei sage und schreibe 801 °C, also weit höher als die üblichen Küchentemperaturen, von Lifestyle-Grillgeräten wie Beefer & Co. einmal abgesehen. Daraus folgt aber: In und auf heißem Salz lässt sich garen – und dabei, je nach Lebensmittel beziehungsweise nach dessen Fähigkeit, Wasser abzugeben, gleichzeitig leicht und dezent salzen. Die Salzplanke ist damit so etwas wie eine nach oben offene Salzkruste, wobei das Lebensmittel hier nicht unter einem zementartigen Salzmantel gedämpft wird, sondern eher wie auf einer heißen Platte (Plancha) gegart, nur dass diese aus Salz besteht.

Bei empfindlichem Gargut wie Jakobsmuscheln (siehe Rezept S. 53) oder anderem Wassergetier kann das ohne weitere Wärmequelle geschehen: Man heizt die gekaufte Salzplanke im Backofen auf 250 °C vor, holt sie heraus und stellt sie (natürlich mit einer Unterlage) gleich auf den Tisch. Dann legt man das leicht eingeölte Grillgut darauf. Zugegeben, ein wenig Show ist schon dabei. Der Vorteil der Salzplanke ist eine sanftere Garung als in der Pfanne, denn die Planke speichert die Hitze in den Kristallgitterschwingungen und gibt sie langsam an das Gargut ab. Das hat allerdings nur Sinn, wenn Lebensmittel lediglich leicht erwärmt



werden sollen und keine langen Garzeiten benötigen: also vor allem Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Zucchini-scheiben, Kirschtomaten, Radicchioschnipsel und dünne Fleischscheiben.

Für Fleisch oder Gemüse, die eine längere Garzeit haben, lassen sich die Salzplanken im Backofen direkt zum gleichmäßigen, wenn gewünscht, auch zum einseitigen »Grillen« verwenden. Allerdings sollte man wissen: Damit die Salzplanke das Gargut nicht nur erwärmt, sondern auch »salzt«, muss sich das Natriumchlorid lösen. Das passiert, wenn es mit Wasser in Berührung kommt, das den Ölfilm des Garguts durchdringt. (Salz löst sich schließlich nicht in Öl.) Je mehr Wasser aus dem Lebensmittel austritt, desto mehr Salz löst sich. Daraus folgt aber auch: Alles, was zu lange dauert, löst die Planke schneller auf. Das bestimmt letztlich ihre Lebensdauer. Einölen ist immer notwendig, entweder die Planke oder das Gargut selbst. Sonst bilden Gargut und Salzplanke eine Gesellschaft mit unbeschränkter Haftung, und damit wäre der ganze Effekt beim Teufel. Apropos Teufel: So mancher möchte einem gern eine Himalayasalzplanke aufschwätzen, von wegen Ursalz und gespeicherten Photonen oder ähnlich esoterischen Erklärungen. Kostet mehr, hat aber natürlich keinen Effekt. Solche Geschichten sind, um es derb mit dem bayrischen Komiker Günter Grünwald zu sagen, dümmel als ein Pfund Salz.

In diesem Rezept sind es, wie schon angekündigt, Jakobsmuscheln, die auf der Planke gegart werden. Diese haben, sofern sie frisch in der Schale erworben werden, ihren leuchtenden Corail, zu Deutsch: Rogensack, um sich gebunden, wie (Achtung, Zitat Siebeck:) »Touristen das Bauchtäschchen«. Allzu häufig und völlig zu Unrecht wird diese orangefarbene Köstlichkeit verschmährt. Hier wandert sie fein püriert in eine Buttersauce. Zusammen mit den Äpfeln und den Muscheln ist dies eine der besten Nebenrollen für den Corail.

## JAKOBSMUSCHELN AN SAUCE CORAIL

*4 frische Jakobsmuscheln (in der Schale) – 100 ml Krustentierfond  
50 ml trockener Weißwein – 1 TL Sojasauce  
Ca. 50 g kalte gesalzene Butter – 1 Boskopapfel – helles Sesamöl  
Feine Meersalzflöcken – 1 EL Norialgenflöcken  
8 pyramidenförmige Meersalzflöcken (aus dem Gourmethandel)*

### *Salzplanke zum Garen*

Die Salzplanke im Backofen auf 250 °C vorheizen.

Die Schale der Jakobsmuscheln aufbrechen, den Muskel herauslösen, den Corail von den Muscheln abtrennen und beiseitestellen. Die Muschelschalen waschen und zum Servieren aufbewahren. Den Fond mit dem Wein auf etwa zwei Drittel reduzieren, die Sojasauce zufügen, auf unter 50 °C abkühlen lassen und mit dem Corail sehr fein pürieren. Die Sauce anschließend mit der gesalzene Butter montieren, also die Butter in Flöcken und unter ständigem Rühren in die Sauce einarbeiten, dabei nicht zu heiß werden lassen, damit die Sauce nicht gerinnt. In der Zwischenzeit den Boskopapfel in der Mikrowelle bei 1000 W 30–40 Sekunden erhitzen. (Dies inaktiviert Enzyme, das Fruchtfleisch wird beim Schneiden nicht braun und bleibt dennoch fest.) Den Apfel schälen und in kleine Würfel von 5 mm Kantenlänge schneiden.

Die Salzplanke aus dem Ofen nehmen und die mit Sesamöl bepinselten Jakobsmuscheln darauf auf beiden Seiten leicht grillen. Der Kern muss roh bleiben.

Kleine Teller mit ausreichend feinem Meersalz füllen, die Muschelschalen waagrecht daraufsetzen und die gegrillten Muscheln hineingeben. Die Muscheln mit Norialgenflöcken und 1–2 pyramidenförmigen Salzflöcken belegen. Die Apfelwürfel neben und um die Muscheln setzen und seitlich mit etwas Sauce nappieren.