

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2024** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Florian Hollburg

**Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsen-Minz-Püree mit
 Apfel-Sellerie-Saft und Frisée-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die die Jakobsmuscheln:
 4 küchenfertige Jakobsmuscheln
 1 kleine Chilischote
 1 Limette, Abrieb
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Chili waschen, trockentupfen und halbieren. Eine halbe Chilischote zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Jakobsmuscheln darin scharf von beiden Seiten braten. Anschließend mit Limettenabrieb verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:
 300 g TK-Erbesen
 1 festkochende Kartoffel
 1 Schalotte
 200 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 5 Zweige Minze
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Pflanzenöl, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und gleichmäßig würfeln. Beides in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Sahne und Fond hinzugeben und Kartoffeln darin weichkochen. Erbsen hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Wenn die Erbsen weich sind, Minze hinzugeben und alles fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die den Apfel-Sellerie-Saft
 ¼ Stück Knollensellerie
 5 Stangen Staudensellerie
 3 grüne Äpfel, Granny Smith
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie, Staudensellerie und Äpfel waschen. Knollensellerie und Äpfel anschließend schälen und Äpfel entkernen. Staudensellerie putzen und ggf. einzelne feste Fäden ziehen. Gemüse und Äpfel mit Hilfe eines Entsafters entsaften und den Saft auffangen. Saft durch ein Filterpapier oder Filtertuch filtern und auffangen. Saft anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer Schüssel mit Crushed Eis kaltstellen.

Für die Salat-Spitzen:
 5 Blätter grüner Frisée-Salat
 1 grüner Apfel, Granny Smith
 1 TL Dijonsenf
 1 EL Apelessig
 1 EL Rapsöl

Salat waschen und trockenschleudern. Anschließend die Spitzen zupfen. Apfel waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Aus Essig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatspitzen und Apfel damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sollten Sie **Jakobsmuscheln** verarbeiten wollen, dann greifen Sie am besten auf Muscheln aus folgenden Fanggebieten zurück (Stand April 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich (mit der Hand gesammelt)