

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Weiße Küche" mit Robin Pietsch



Paula Zimmer

Aguachile blanco von der Jakobsmuschel mit Püree von weißem Mais, Popcorn und Kokos-Limetten-Eis mit Habanero

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

- 2-3 Limetten, ca. 60 ml Saft
- ½ gelbe Habanero
- 1 Zweig Koriander
- 270 ml vollfette Kokosmilch aus der Dose
- 120 ml Sahne
- 30 g Simple Sirup/ klarer Zuckersirup
- 45 g Puderzucker
- 1 kräftige Prise Salz

Alle Zutaten mixen und anschließend passieren. Final abschmecken und für 25-30 Minuten in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen.

Für das Weiße-Mais-Püree:

- 400 g weißer Mais, aus der Dose (online erhältlich oder im mexikanischen Supermarkt)
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 gelbe Habanero
- 1 Zweig Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, Abrieb
- 2 EL kalte Butter
- 2 EL Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 50 ml heller Sherry
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den weißen Teil der Frühlingszwiebel fein schneiden. Grünen Teil anderweitig verwenden. Butter im Topf erwärmen. Weiß der Frühlingszwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mais abtropfen, hinzugeben, ebenfalls anschwitzen und ein kleines Stück Chili hinzugeben. Mit Sherry ablöschen, köcheln lassen und mit Sahne auffüllen. Mit Limettenabrieb, einem Zweig Koriander, Kreuzkümmel, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. 10-15 Minuten köcheln lassen. Korianderzweig entfernen 1-2 EL Mascarpone und kalte Butter untermengen. Das Ganze fein pürieren, durchsieben, und nochmals abschmecken.

Für die Aguachile blanco:

4 Jakobsmuscheln
 ¼ Salatgurke
 ½ gelbe Chili
 1 kleine Knoblauchzehe
 2 Limetten, ca. 40 ml Saft
 ½ Orange, ca. 15 ml Saft
 20 ml Kokosmilch aus der Dose
 20 ml Sahne
 ½ Bund Koriander
 Salz, aus der Mühle

Korianderstiele schneiden, Blätter anderweitig verwenden. Gurke Schälen und grob würfeln. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten, bis auf die Jakobsmuscheln, mit einer Prise Salz in einen Mixer geben und fein mixen. Anschließend passieren und nochmals abschmecken.

Jakobsmuscheln horizontal in dünne Scheiben schneiden und mit dem Sud vermengen. Bis zum Servieren für 15-20 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für das Popcorn:

½ Zitrone, Abrieb
 100 g Popcorn-Mais
 2 EL Butterschmalz
 1 Prise Knoblauchpulver
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle

Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Popcorn-Mais hinzugeben und den Deckel schließen. Herd auf höchste Stufe stellen bis der Mais aufpoppt. Hitze reduzieren und den gesamten Mais aufpoppen lassen. Fertiges Popcorn mit Knoblauchpulver, Chili, Salz und Zitronenabrieb würzen.

Für die Garnitur

1 Limette, Saft
 1 Stück geschälte Gurke, von oben
 1 Frühlingszwiebel, nur das Weiße
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Gurke und Frühlingszwiebel in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl und Limettensaft marinieren. Mit Salz würzen und im Aquachile-Sud platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

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