

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2025 ▪
„Rezepte-Tausch“ mit Johann Lafer



Julia Lichtner

Clam Chowder mit Cheddar-Schnittlauch-Scones

Zutaten für zwei Personen

Für das Chowder:

500 g Venusmuscheln
 40 g Räucherspeck
 250 g Kartoffeln
 1 Stange Sellerie
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 ½ EL Butter
 350 ml Sahne
 500 ml Fischfond
 50 ml Weißwein

Grüne Chilisauce, zum Abschmecken
 40 g Mehl
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen mit einem flachen Backblech auf 225 Grad vorheizen. Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbursten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln mit einem Schuss Weißwein und mit Wasser bedecken. Ca. 3-5 Minuten mit geschlossenem Deckel kräftig sprudelnd kochen lassen, bis die Muscheln sich öffnen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und im Sud aufbewahren.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen.

Speck fein schneiden und in einem Topf auslassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Sellerie putzen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie mit Butter zum Speck geben und kurz anbraten. Dann mit dem Mehl bestäuben und ca. 1 Minute anbraten. Mit einem Schuss vom Muschelsud sowie dem Fischfond ablöschen. Nach dem ersten Aufkochen die Hitze verringern und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken, das Lorbeerblatt hinzugeben und köcheln lassen. Ca 2 Minuten vor dem Servieren das Muschelfleisch hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Scones:

1 Ei
 35 g kalte Butter
 60 ml Buttermilch
 50 g Cheddar
 125 g Mehl, Type 405
 ½ EL Backpulver
 ½ TL Natron
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Cheddar reiben. Schnittlauch hacken.

Mehl, Backpulver und Natron vermengen. Die kalte Butter in Stückchen in den Teig kneten. Buttermilch, Cheddar und Schnittlauch in den Teig geben und kurz kneten. Den klebrigen Teigklumpen zwischen zwei Blättern Backpapier rund ausrollen und ungefähr 5 Minuten in den Kühlschrank legen, damit die Butter wieder etwas fest wird. Dann den Teig nach Belieben einschneiden und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Venusmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2025):

- 1. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Adria (GSA 17, 18), mit der Hand gesammelt, Handrechen.