

▪ **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 Chilisaucе, 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 abbürsten 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 Chilisaucе 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.