

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Dreierlei..." mit Robin Pietsch



Jacqueline Glasmeyer

Dreierlei von der Jakobsmuschel: Mousse mit Filoteig-Segel & Carpaccio mit Remoulade, frittierten Schalotten und Kapern & Gebratene Jakobsmuschel mit Fenchel und Orange

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel-Mousse:

100 g Jakobsmuscheln
½ Zitrone, Saft
½ Bund Dill
1 Ei
3 EL Butter
75 ml Sahne
1 TL Cognac
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Jakobsmuscheln, Eier und Sahne ca. 20 Minuten vor der Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Die Muscheln mit den Eiern und der Sahne in den Mixer geben und kurz pürieren.

Den Cognac und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben. Zu einer glatten Creme pürieren.

Zwei Backförmchen mit Butter fetten und die Creme einfüllen. Im Wasserbad im Backofen 10 min. garen.

Zitrone auspressen, 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mousse auf Teller stürzen. mit der Zitronenbutter übergießen
Mit etwas Dill garnieren.

Für das Filoteig-Segel:

4 Lagen Filoteig
Pflanzenöl, zum Einölen

Den Backofen auf 160 Grad reduzieren.

Filoteig übereinanderlegen und durch alle Lagen ein Segel schneiden.

Lagen auseinandernehmen, von beiden Seiten einölen und wieder aufeinandersetzen. Anschließend auf einen Metallkegel wickeln und dann im Ofen goldbraun backen.

Für das Carpaccio:

2 Jakobsmuscheln
½ Limette, Abrieb
1 Zweig Estragon

Muskel der Jakobsmuschel entfernen. Die Muscheln vorsichtig trockentupfen und für fünf Minuten in den Froster geben. Die

Jakobsmuscheln mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht überlappend auf einen gut gekühlten Teller auslegen und kühl stellen. Mit Limettenabrieb und Estragon garnieren.

Für die Remoulade:

½ Zitrone, Saft
2 Cornichons
1 TL Kapern aus dem Glas in Lake
2 Eier
1 TL mittelscharfer Senf
125 ml Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühl

Ein Ei trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Das andere Ei für 10 Minuten hart kochen. Eigelb und Senf in eine Schüssel geben und verrühren. Das Rapsöl zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren oder alternativ mit einem Stabmixer einarbeiten, bis die Masse emulgiert. Zitronensaft hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Cornichons, Kapern und ein halbes gekochtes Ei fein hacken und unter die Mayonnaise mengen.

Für die frittierten Schalotten und Kapern:

1 Schalotte
1 TL Kapern aus dem Glas in Lake
Mehl, zum Betäuben

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Leicht mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen. Schalotten in der Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Kapern gut trocken tupfen und für ca. 30-60 Sekunden im heißen Fett frittieren bis sie aufblühen und knusprig werden. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Carpaccio mit Remoulade, Schalotten und Kapern garnieren.

Für die gebratene Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln
1 kleine Fenchelknolle mit Grün
¼ Orange, Saft
15 g Butter
Honig, zum Abschmecken
1 EL Olivenöl
Pflanzenöl, zum Braten
½ Vanilleschote
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Orange filetieren, Saft auffangen. Fenchel sehr fein schneiden oder hobeln. Fenchel in Olivenöl 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit einem Esslöffel Orangensaft ablöschen. Einen halben Teelöffel Honig hinzugeben und Fenchel darin schwenken. Vom Herd ziehen und Orangenfilets vorsichtig unterheben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Er soll weich, aber noch leicht bissfest sein.

Jakobsmuschel gut trocken tupfen. Kurz vor dem Braten salzen. 60–90 Sekunden pro Seite in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Pflanzenöl braten.

Butter und das Mark einer halben Vanilleschote zugeben und Jakobsmuschel damit aromatisieren.

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