

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Monika Schumacher

**Garnelen und Venusmuscheln „Buzara-Art“ mit
 Semolina-Minibrot und knusprig paniertem Queller**

Zutaten für zwei Personen

Für Buzara:

200 g küchenfertige Venusmuscheln, in
 der Schale
 300 g Riesengarnelen, mit Kopf und
 Schale
 2 Knoblauchknollen
 2 mittelgroße Zwiebeln
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 g Butter
 200 ml Sahne
 100 ml passierte Tomaten
 200 ml Prosecco
 200 ml Geflügelfond
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Petersilie
 2 Lorbeerblätter
 1 Prise Safran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen schälen und den Darm vorsichtig entfernen. Die Köpfe und Schalen für den Fond aufheben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Petersilie zupfen. In einem kleinen Topf Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter und Petersilie in Olivenöl anschwitzen. Garnelenköpfe hinzufügen und kräftig anrösten, dabei leicht zerdrücken. Passierte Tomaten dazu geben. Mit Prosecco ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach den Fond durch ein feines Sieb passieren, um eine klare, aromatische Sauce zu erhalten. Mit Sahne und Safran abschmecken.

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

In einer separaten Pfanne die Garnelen in Olivenöl scharf anbraten, bis sie goldbraun sind. Muscheln hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Pfanne abdecken. Zum Schluss ein Stück Butter hinzufügen, um die Sauce in der Pfanne zu binden. Mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Queller:

50 g Queller/Salicorne
 2 Eier
 200 ml helles Bier
 100 g Mehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Queller gründlich unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Aus Eiern, Bier und Mehl einen Bierteig herstellen und alles miteinander mit einem Schneebesen glattrühren, bis ein homogener Teig ohne Klumpen entsteht. Queller einzeln oder in kleinen Bündeln durch den Bierteig ziehen, sodass sie vollständig umschlossen sind. Reichlich Öl in einer Fritteuse erhitzen und panierten Queller darin goldbraun und knusprig ausbacken, ca. 1-2 Minuten pro Seite. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für das Brot: In einer Schüssel Semolina, Mehl, Backpulver und Salz vermengen. In der Mitte eine Mulde formen. Das Ei, Sahne und das Olivenöl in die Mulde geben. Alles zuerst mit einer Gabel und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig klebt, etwas mehr Mehl hinzufügen; wenn er zu fest ist, etwas Sahne oder Wasser ergänzen.

1 Ei
4 EL Sahne
1 EL Olivenöl
50 g Semolina
100-120 g Mehl, Type 405 oder 550
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz

Den Teig in zwei Portionen teilen und jeweils zu einem ca. 1 cm dicken Fladen ausrollen oder mit den Händen flach drücken. Die Fladen in die Pfanne legen und von jeder Seite ca. 3–5 Minuten goldbraun backen, bis sie leicht aufgehen.

Für die Garnitur: Blütenblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.
2-3 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen** (tropische) aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Laut WWF Fischratgeber sind **Venusmuscheln** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

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