

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Nadine Gruyters

**Gebratene Jakobsmuschel mit Miso-Beurre-blanc,
 Kräuterseitlingen und wildem Brokkoli**

Zutaten für zwei Personen

**Für die gebratenen
 Jakobsmuscheln:**

- 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 4 Mini-Kräuterseitlinge
- 4 wilder Brokkoli
- 1 Limette, Saft
- 1 Stück Kombu-Alge, ca. 2x4 cm
- 100 g Butter
- 100 ml Geflügelfond
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Kombu-Alge in etwas Wasser einweichen, anschließend in feine Streifen schneiden und beiseitestellen. Brokkoli-Röschen vom Stiel trennen, Stiele halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Kräuterseitlinge längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln trocken tupfen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten goldbraun braten. Butter zugeben und aufschäumen lassen. Muscheln mit der braunen Butter übergießen, leicht salzen und mit etwas Limettensaft beträufeln. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten.

Kräuterseitlinge in derselben Pfanne anbraten, anschließend den Brokkoli zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen und bissfest garen. Kombu-Streifen unterheben.

Für die Miso-Beurre-blanc:

- 2 Schalotten
- 1 Limette, Saft
- 150 g kalte Butter
- 2 TL helle Miso-Paste
- 150 ml Weißwein
- Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißwein in einem Topf aufkochen. Die Temperatur reduzieren und auf die Hälfte einkochen lassen.

Butter klein würfeln und kaltstellen.

Miso-Paste in die Reduktion einarbeiten. Dann die kalte Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und emulgieren. Die Sauce darf dabei nicht mehr kochen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Limette, Abrieb
- 1 TL Arare-Perlen
- 1 EL essbare Blüten

Jakobsmuscheln mit etwas Limettenabrieb bestreuen und mittig in tiefe Teller setzen. Gemüse darauf verteilen. Mit Arare-Perlen und Blüten garnieren. Miso-Beurre-blanc angießen und mit etwas brauner Butter aus der Pfanne beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Jakobsmuscheln** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

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