

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Daniel Kirner

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Kaffee-Vanille-Salz,
gepickelter Rote Bete, geräucherter Paprika-Mayonnaise
und Yuzu-Perlen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlen:

100 ml Yuzusaft
100 ml Orangen-Direktsaft
500 ml Sonnenblumenöl
5 g Agar Agar
30 g Puderzucker
1 Prise Salz

Das Öl in eine Metallschüssel geben und in das Tiefkühlfach stellen.

Orangensaft, Yuzusaft, Puderzucker, Agar Agar und Salz kurz aufkochen. Mit der Injektionsspritze aufziehen. Langsam in das kalte Öl drücken. Perlen durch Sieb abfiltern. Mit kaltem Wasser abspülen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Bete:

2 große, frische Rote Bete
330 ml Rote-Bete-Saft
100 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig
2 Sternanis
3 g Zimtblüten
3 Kardamomkapseln
3 Nelken
5 g Senfsaat
3 g Koriandersamen
30 g Zucker

Rote-Bete-Saft, Apfelsaft, Apfelessig und Zucker in eine Kasserolle geben und aufkochen lassen.

Gewürze mörsern und zum Sud dazugeben.

Rote Bete schälen und in sechs dünne Scheiben hobeln. In den Sud geben. Herd ausstellen und bis zum Anrichten ziehen lassen. Scheiben aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Ausstecher rund ausstechen.

Für die Mayonnaise:

1 rote Paprikaschote
4 Eier
40-60 ml Yuzusaft
600 ml Rapsöl
Geräuchertes Paprikapulver, zum Abschmecken
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Rauchsalz, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken

Ein Viertel der Paprika auf eine umgedrehte Metallschüssel legen und die Haut mit dem Bunsenbrenner komplett schwarz flämmen. Abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer die schwarze Haut entfernen. Paprika in kleine Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 2 Eigelbe, 20 ml Yuzusaft, geräuchertes Paprikapulver, Piment d'Espelette, Rauchsalz und etwas Zucker hinzugeben und mixen bis fein.

Rapsöl während dem Mixen langsam zugeben bis eine feste, dicke Mayonnaise entsteht. Abschmecken.

Spritzbeutel über einen Becher oder Glas stülpen und Mayonnaise einfüllen. Spritzbeutel bis zum Servieren in das Eisfach legen.

Für das Salz:

40 g grobes Meersalz
20 Kaffeebohnen
2 Vanilleschoten

Meersalz zusammen mit den Kaffeebohnen im Mörser fein mörsern.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und unterrühren.

Für die Jakobsmuscheln:
6 ausgelöste, küchenfertige
Jakobsmuscheln
Butterschmalz, zum Braten

Eine Pfanne auf volle Hitze erhitzen und Butterschmalz hineingeben. Muscheln bei starker Hitze 2-3 Minuten von der einen und 1 Minute von der anderen Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

Für die Garnitur:
Junge Brunnenkresse, zum Garnieren

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

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