

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2026 ▪

Vorspeise mit Johann Lafer



Megan Kohnen

Gebratene Jakobsmuscheln mit Melonensalat, Zitronencreme und Speckchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:
4 küchenfertige Jakobsmuscheln
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfanne mit etwas Olivenöl heiß werden lassen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Jakobsmuscheln etwa 3 Minuten in der Pfanne garen, damit sie noch einen glasigen Kern haben. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Melonensalat:
1 große Strauchtomate
½ Cantaloupe-Melone
½ rote Zwiebel
25 g Ingwer
50 ml Weißweinessig
Olivenöl, zum Anbraten
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel mit kochendem Wasser in einem Sieb übergießen, damit die Schärfe gemildert wird. Tomate waschen, halbieren und mithilfe einer Küchenreibe fein reiben. Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Die geriebene Tomate mit Salz, Pfeffer, Zucker, 1 EL Olivenöl, Chiliflocken und geriebenem Ingwer abschmecken. Mithilfe eines Pariesienne-Ausstecher kleine Melonenkugeln ausstechen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Mit einem kleinen Schuss Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Melonen und Zwiebel-Tomaten-Dressing miteinander vermengen.

Für die Crème-fraîche:
100 g Crème fraîche
1 Zitrone, Saft & Abrieb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und einem kleinen Spritzer Zitronensaft abschmecken. Bis zum Anrichten im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Speckchip:
2 dünne Scheiben
Schwarzwälderschinken

Schinken ohne Fett in eine heiße Pfanne geben und von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:
2 EL Pinienkerne
1 Zweig glatte Petersilie

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und als Garnitur verwenden. Petersilienblätter abzupfen und dekorativ auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand August 2026):

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