

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. November 2025** ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Gebratene Jakobsmuscheln auf Bohnen-Orangen-Kürbis-Salat mit asiatischen Aromen

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

6 Jakobsmuscheln, ohne Corail, geputzt
Pflanzenöl, zum Anbraten

Für den Salat:

¼ Hokkaido
100 g Buschbohnen
1 Zwetschge
1 Orange, Abrieb
Butter, zum Anbraten
1 EL Honig

Für den Sud:

1 Limette, Saft
1 Zitrone, Saft
1 EL Yuzusaft
1 EL helle Sojasauce
1 EL Mirin
1 EL Sesamöl
1 TL Crispy Chili-Öl

Für die Garnitur:

½ Limette, Abrieb
1 Zweig Zitronenthymian

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Jakobsmuscheln anbraten. Die restlichen Jakobsmuscheln roh lassen und klein schneiden.

Hokkaido vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Kürbis darin anbraten. Zwetschge vom Kern befreien, ebenfalls würfeln und hinzufügen. Bohnen putzen, in Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben, den Honig zufügen und alles karamellisieren lassen. Bei Bedarf mit etwas Orangenabrieb abschmecken.

Zitronen- und Limettensaft auspressen. Zitronensaft, Limettensaft, Yuzusaft, Sojasauce, Mirin, Sesamöl und Crispy Chili-Öl verrühren.

Limettenschale abreiben. Zitronenthymianblätter abzupfen.

In einem tiefen Teller den Bohnen-Kürbis-Salat anrichten, die gebratene Jakobsmuschel daraufsetzen, mit den rohen Jakobsmuschelwürfeln garnieren und den Sud angießen.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2025):

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