

▪ **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

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

Für den Salat:

1/4 Hokkaido
 100 g Buschbohnen
 1 Zwetschge
 1 Orange, Abrieb
 Butter, zum Anbraten
 1 EL Honig

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.

Für den Sud:

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

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

Für die Garnitur:

½ Limette, Abrieb
 1 Zweig Zitronenthymian

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: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich: mit der Hand gesammelt