

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juni 2025 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Deniz Topcu

Karamellisierte Jakobsmuschel mit Spinat im Weißwein-Zwiebel-Sud und geschäumter Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für die karamellisierte Jakobsmuschel:

2 große, ausgelöste Jakobsmuscheln
Puderzucker, zum Bestäuben
Neutrales Öl zum Braten

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen, eine Seite in Puderzucker tauchen. In einer Pfanne Öl sehr heiß werden lassen. Jakobsmuschel zuckerseitig für 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen. Danach erneut mit Puderzucker bestäuben und mit einer Flambierbrenner die Oberfläche karamellisieren, bis sie glänzt.

Für den Spinat im Weißwein-Zwiebel-Sud:

120 g junger Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
1 TL Honig
400 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch ganz kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Auf etwa $\frac{1}{3}$ einreduzieren lassen und dann beiseitestellen. Den vorbereiteten Weißweinsud erneut erhitzen. Spinat hineingeben, sofort von der Hitze nehmen, nur kurz schwenken, bis er zusammenfällt. Auf Küchenpapier leicht abtropfen lassen.

Für die Beurre blanc:

1 Zwiebel
100 ml Milch
60 g kalte Butter
1 TL Sojalecithin
1 Lorbeerblatt
8 schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Milch mit der Zwiebel, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt aufkochen. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Zurück in den Topf geben, Lecithin einrühren und Butterwürfel zugeben. Mit dem Stabmixer aufschäumen – direkt vor dem Servieren nochmal mixen, damit sich der Schaum hebt.

Für die Garnitur:

1 Prise Meersalzflocken

Mit Salz garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und Servieren.



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

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