

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Pascal Kappés

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Passionsfrucht-Kokos-Sud und Koriander-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

4 Jakobsmuscheln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln leicht anfrieren, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller drapieren. Leicht salzen und pfeffern.

Für den Sud:

3 Passionsfrüchte
 1 Chilischote
 200 ml Kokosmilch
 250 g kalte Butter
 50 g Zucker
 Chiliflocken, zum Würzen

Passionsfrüchte aushöhlen und die Kerne und den Saft mit Kokosmilch in einen Mixer geben. Zucker und Chili hinzugeben. Die Masse in eine Pfanne geben und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Öl:

1 Bund Koriander
 200 ml Olivenöl

Koriander hacken und in einen Mixer geben. Olivenöl dazu gießen und zu einem Koriander-Öl verarbeiten. Hinterher abseihen.

Für die Garnitur:

4 Basilikumblätter

Das Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Juli 2025*):

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