

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. August 2026 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Jakobsmuschel-Ceviche mit Süßkartoffelpüree und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Leche de tigre:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chilischote
- 6 Limetten, Saft & Schale
- 1 Orange, Saft & Schale
- 1 Zitrone, Saft & Schale
- 1 EL Yuzu-Saft
- 1 Bund Koriander
- 1 Zweig Minze
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Die Leche de tigre (Tigermilch) für ein besseres Aroma einen Tag zuvor vorbereiten und ziehen lassen.

Dafür den Saft der Zitrusfrüchte auspressen. Jeweils einen Streifen der Schale mit einem Sparschäler abschälen, zum Saft geben und alles vermengen. Koriander und Minze grob schneiden. Mit angedrückten Knoblauchzehen in den Sud geben. Zwiebeln abziehen, grob würfeln und mit der Chili ebenfalls hinzugeben. Mit Yuzusaft, Salz und Zucker würzen und abgedeckt bis zum nächsten Tag kaltstellen.

Für die Ceviche:

- 8 küchenfertige Jakobsmuscheln
- 1 Fenchelknolle
- Leche de tigre (Tigermilch), zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle

Den Fenchel fein hobeln und mit Salz marinieren. Fenchelgrün fein schneiden und für die Garnitur beiseitelegen.

Fenchel auspressen und leicht mit Tigermilch marinieren.

Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, fein salzen und mit Tigermilch marinieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Für den Sud:

- 1 Gurke
- 1 rote Paprikaschote
- Leche de tigre (Tigermilch), zum Marinieren

Paprika und Gurke sehr fein würfeln und mit Tigermilch vermengen.

Für das Püree:

- 300 g Süßkartoffeln
- 50 g Butter
- 10 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Süßkartoffelstücke kurz im Topf ausdämpfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit entweicht. Süßkartoffeln mit Butter und Olivenöl zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz würzen und zum Anrichten in eine Quetschflasche füllen.

Für das Kräuter-Öl:

½ Bund Koriander
½ Bund Minze
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Dill
200 ml neutrales Öl

Kräuter mit dem Öl fein mixen und in einem Topf kurz erwärmen. Dann durch ein Sieb abseihen.

Für die Garnitur:

2 Radieschen

Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Püree punktuell in tiefe Teller geben. Jakobsmuscheln pfeffern und zwischen die Süßkartoffeltröpfchen setzen. Fenchel daneben legen und Tigermilch angießen. Mit Radieschen, Fenchelgrün und Kräuter-Öl garniert servieren.



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

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