

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Christine Lakner

Jakobsmuscheln mit lauwarmem Gemüse, Beurre blanc und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln
 1 EL Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln trocken tupfen, ggf. leicht mehlieren, dann sehr scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Butter bräunen und die Jakobsmuscheln damit übergießen. Salzen und pfeffern.

Für die Gemüse-Vinaigrette:

1 Fenchelknolle mit Grün
 1 gelbe Paprika
 1 rote Paprika
 1 Schalotte
 3 EL weißer Balsamicoessig
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten eine Scheibe der Paprika zum beiseitelegen. Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Fenchelgrün für die Beurre blanc beiseitelegen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Essig zugeben. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre Blanc:

8 Schalen der Garnelen
 1 Möhre
 Fenchelgrün, von oben
 1 Zwiebel
 200 g kalte Butter
 100 ml Sahne
 300 ml Krustentierfond
 100 ml Weißwein
 1 EL Tomatenmark
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 3 EL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, Zwiebel abziehen. Beides in feine Würfel hacken und zusammen mit den Garnelenschalen und dem Fenchelgrün in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit dem Krustentierfond aufgießen und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein feines Sieb abseihen, Sahne angießen und mit eiskalter Butter montieren. Nach Bedarf mit Stärke abbinden.

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben. Kleine Parmesan-Plätzchen auf ein Backpapier setzen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
100 g Parmesan

Für die Garnitur: Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gemüse mittig auf der Beurre Blanc anrichten. Je zwei Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit einem je einem Parmesanchip und etwas Dill dekorieren.
2 Zweige Dill



Jakobsmuscheln sind laut WWF aktuell aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand: August 2025*):

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