

▪ 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 mehligen, 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.

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.



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.