

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Peter Mostowys

**Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minz-Püree mit
Zitronenbutter und Serrano-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
Olivenöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln trockentupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln sehr heiß kurz auf beiden Seiten scharf anbraten. Warmhalten.

Für das Püree:

150 g TK-Erbesen
1 kleine Schalotte
½ Zitrone, Abrieb
Butter, zum Anbraten
¼ L trockenen Weißwein
1 Bund Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte darin glasig dünsten. Erbsen und Weißwein dazugeben und weichgaren. Zitronenschale abreiben. Minze hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb hinzugeben und alles zusammen fein pürieren. Am Ende durch ein Sieb streichen.

Für die Zitronen-Butter:

½ Zitrone, Saft
60 g Butter

Zitronensaft auspressen. Butter in der Pfanne schmelzen und Zitronensaft hinzugeben. Die Muscheln mit der Butter glasieren.

Für die Serrano-Chips:

4 Scheiben Serrano-Schinken

Serrano-Scheiben für ca. 8-10 Minuten im Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
1 TL Chiliflocken

Kräuter hacken und als Garnitur verwenden. Das Gericht mit Chiliflocken würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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