

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026 ▪**
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Renato Fazzone

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit gepickeltem Blumenkohl, Zitronen-Ingwer-Schaum und Pancetta-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

6 küchenfertige, große Jakobsmuscheln
 Neutrales Öl, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln ggf. putzen und trockentupfen. In einer sehr heißen Pfanne mit Öl ca. 90 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Sie müssen außen eine Kruste haben und innen noch glasig sein. Mit Fleur de Sel würzen.

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbсен
 1 Schalotte
 Butter, zum Braten
 50 ml Sahne
 50 ml Gemüfefond
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Fond und Sahne aufgießen und 5 Minuten köcheln. Erst jetzt die Erbsen zugeben und 3 Minuten garen, damit sie grün bleiben. Anschließend alles fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohl:

4-6 kleine Röschen violetter Blumenkohl
 50 ml Weißweinessig
 1 EL Zucker
 1 TL Salz

50 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen. Blumenkohl in Röschen teilen und mit dem heißen Sud übergießen. Beiseitestellen und ziehen lassen.

Für den Schaum:

2 cm Ingwer
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 50 ml Sahne
 10 g eiskalte Butter
 100 ml Fischfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und reiben. Sahne, Fond, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Zitronensaft und eiskalte Butter zugeben und mit dem Stabmixer schräg an der Oberfläche luftig aufschäumen.

Für den Crunch: Pancetta in einer Pfanne zwischen zwei Backpapieren knusprig werden lassen. Dabei mit einem Topf beschweren. Auf Küchenpapier entfetten und ggf. kleiner brechen.

Für die Garnitur: Gericht mit Blutampfer garnieren.
Kleine Blätter Blutampfer, zum
Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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