

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2026**
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Henning Hoffstedde

**Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit grünem Spargel,
Beurre blanc und knusprigem Speck**

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln
 6 TL kalte Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Muskel der Jakobsmuschel putzen, waschen und sehr gut trocken tupfen. Etwas einbuttern.

Eine Pfanne stark erhitzen, etwas Olivenöl zugeben und die Jakobsmuscheln mit der Butterseite nach unten etwa 2-3 Minuten ohne Bewegung anbraten. Wenden und weitere 1-2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbesen
 ½ Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 ¼ Zitrone, Abrieb & Saft
 20 g Parmesan
 20 g Butter
 40 ml Sahne
 1 Prise Zucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz mitziehen lassen.

Erbesen gefroren zugeben und 3-4 Minuten dünsten. Sahne angießen und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen. Alles fein pürieren. Parmesan reiben, dann Parmesan, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zugeben und erneut mixen. Püree durch ein feines Sieb streichen und warmhalten.

Für den grünen Spargel:

8 grüne Spargelstangen
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 1 TL heller Balsamicoessig
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Spargel waschen, holzige Enden entfernen und auf etwa 8-9 cm kürzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Spargel darin schwenken, mit Balsamicoessig und etwas Zitronensaft ablöschen und mit Salz abschmecken.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
 120 g kalte Butterwürfel
 100 ml trockener Weißwein
 1 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und mit Weißwein und Weißweinessig in einem kleinen Topf stark reduzieren, bis nur noch 2-3 Esslöffel

Flüssigkeit verbleiben. Hitze reduzieren und die kalten Butterwürfel nach und nach unter ständigem Rühren einmontieren. Sauce nicht kochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Für den Speck: Pancetta sehr fein würfeln und langsam in einer Pfanne auslassen, bis er tief goldbraun und knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und grob zerdrücken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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