

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2026** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Sabine Barresi

**Jakobsmuschel mit Kürbis, Orangen-Chili-Butter,
Haselnuss-Crunch und Korallenhippe**

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

- 2 frische, große Jakobsmuscheln
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Kalahari Salz
- 1 Prise Malabar Pfeffer

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln aus der Schale löschen. Muskelfleisch vom Innereien befreien und waschen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten braten.

Für den Kürbis:

- 90 g Hokkaidokürbis
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Kalahari Salz
- 1 Prise Malabar Pfeffer

Kürbis und Frühlingslauch waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden bzw. hobeln. Die Gemüsewürfel zusammen mit 2 EL heißem Olivenöl 2-3 Minuten in einer Pfanne anschwitzen. Etwas Kürbis für die Korallenhippe pürieren und beiseite stellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Anschließend im Ofen warmhalten.

Für die Orangen-Chili-Butter:

- ½ kleine rote Chilischote
- 3 Orange, Saft & Abrieb
- 40 g kalte Butter
- ½ EL Olivenöl

Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Chilistreifen in Olivenöl anschwitzen, mit 100 ml Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Topf vom Herd ziehen, kalte Butter nach und nach unterrühren und mit Orangenabrieb abschmecken.

Für die Korallenhippe:

- 1 TL Kürbispüree (von oben)
- 48 ml neutrales Öl
- 10 g Weizenmehl
- 1 Prise gemahlener Kurkuma

48 ml Wasser, Öl, Mehl und Kurkuma mit dem Stabmixer kurz durchmischen, bis eine homogene, klumpenfreie Masse entsteht. Optional noch das Kürbispüree einmischen. Flüssigkeit mit einer Kelle o.ä. in die Mitte einer heißen Pfanne gießen. Die Flüssigkeit so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt. Chips vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um diese zu entfetten und auskühlen zu lassen.

Für den Haselnuss-Crunch: Haselnüsse hacken, in einer Pfanne anrösten und mit Ahornsirup ablöschen.
20 g Haselnüsse
1 EL Ahornsirup

Für die Garnitur: Gewölbte Schalenhälfte aufheben und gründlich säubern.
2 Jakobsmuschelschalen

Kürbisgemüse in die gesäuberten Muschelschalen verteilen, je eine Jakobsmuschel draufsetzen, Orangen-Chili-Butter über Muscheln und Gemüse verteilen und mit Haselnuss-Crunch, Korallenhippe und Orangenabrieb servieren.



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

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