

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Andrea Pröpper

Meerrettichschaumsuppe mit Jakobsmuschel, Yufka-Taler, Rote-Bete-Tatar und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Meerrettichschaumsuppe:

60-100 g frisch geriebener Meerrettich,
 aus dem Glas
 2 Schalotten
 ½ Limette, Saft & Abrieb
 100 ml Sahne
 50 g Butter
 80 ml trockener Weißwein
 300 ml Geflügelfond
 1 EL Mehl
 1 TL Lecithin
 1 Prise gemahlener Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in 25 g Butter glasig dünsten. Dann mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und komplett einkochen lassen. Nun Fond und Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Meerrettich zusammen mit der restlichen Butter in die Suppe rühren. Die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer, Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Lecithin schaumig mixen.

Für die Jakobsmuscheln:

2 küchenfertige Jakobsmuscheln
 Butter, zum Braten
 1 Prise Fleur de Sel

Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Butter bei hoher Temperatur kurz von beiden Seiten anbraten. Dabei die Muscheln regelmäßig mit der geschmolzenen Butter arrosieren und anschließend mit Fleur de Sel würzen.

Für die Yufka-Taler:

3 Yufkateigblätter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 1 Prise Fleur de Sel

Yufkateigblätter jeweils leicht übereinanderlegen und mit einem Ausstecher rund ausstechen. In heißem Pflanzenöl kurz goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Für das Rote-Bete-Tatar:

1 vorgegarte Rote Bete, ca. 100 g
 1 säuerlicher Apfel
 2 EL Rapsöl
 1 EL Himbeeressig
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Rote Bete und den Apfel anschließend in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rapsöl, Himbeeressig sowie eine Prise Zucker hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schnittlauch-Öl:

1 Bund Schnittlauch
 100 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle

Einige Schnittlauchhalme für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Schnittlauch grob hacken. Mit dem Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab etwa 1 Minute fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Schnittlauchöl mit Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Gericht mit Piment d'Espelette würzen.
1 Prise Piment d'Espelette

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen: (*Stand Juni 2026*):

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