

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ **Wichteln mit Nelson Müller**



Leonard Schulze-Vorberg kocht das Gericht von Elisabeth Noelle

Jakobsmuscheln mit Kartoffelrösti, Blumenkohl und Kapern-Rosinen- Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
2 EL Butter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne in Butter kross anbraten.

Für den Kartoffel-Rösti:

5 festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen, grob reiben und mit den Kartoffeln mischen. Die Masse mit Ei verrühren, salzen und alles auf einem Sieb abtropfen lassen. Kleine Rösti in der Pfanne mit Öl anbraten.

Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle

Röschen des Blumenkohl herausschneiden, blanchieren und in Scheiben schneiden. Röschen in Butter in einer Pfanne schwenken. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Kapern-Rosinen- Schaum:

1 Handvoll weiße Rosinen
1 Glas frische Kapernfrüchte mit Stil
175 g Butter
75 g gefrorene Butter
2 Schalotten
200 ml Wasser
2 EL Crème fraîche
20 ml trockenen Sherry
1 Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle

Schalotten abziehen und vierteln. Stile der Kapern entfernen. 100 Butter in einem kleinen Topf geben, Schalotten darin anschmoren, Rosinen und Kapern dazu geben. Wasser, restliche Butter, etwas Muskatnuss dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sherry und Crème fraîche unterrühren und mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf füllen, gefrorene Butter unterheben und mit einigen Kapern mit Stil und Rosinen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.