

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. August 2022 ▪  
**Vorspeise mit Alfons Schuhbeck**



Felix Kaufmann

**Mango-"Ceviche" mit gebratenen Jakobsmuscheln,  
 Limetten-Koriander-Sauce und Pumpernickel-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ceviche:**

1 reife Mango  
 1 reife Avocado  
 2 Limetten  
 ½ rote Zwiebel  
 ½ kleine rote Chili  
 ¼ Bund Koriander  
 1 TL Olivenöl  
 Meersalzflocken, zum Würzen  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango und Avocado schälen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Koriander und Chili hacken und unter die Fruchtwürfel mengen.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden und 3-4 Minuten in Eiswasser baden lassen. Limetten halbieren und mit einer Limettenpresse den Saft über die Fruchtwürfel pressen. Zwiebel nun mit Ceviche vermengen und mit Salz, Pfeffer und ggf. einem Spritzer Olivenöl abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 küchenfertige Jakobsmuscheln  
 1 EL Olivenöl  
 1 Prise Meersalz

Jakobsmuscheln trocken tupfen, etwas salzen und von jeder Seite, bei moderater Hitze in Olivenöl anbraten.



**Jakobsmuscheln** sind laut WWF idealerweise aus diesem Gebiet zu beziehen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Hand-gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Hand-gesammelt)

**Für die Sauce:**

½ Staudensellerie  
 4 Limetten  
 ¼ rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ kleine rote Chilischote  
 3-4 Zweige Koriander  
 1 TL Koriandersamen  
 1 EL Bonitoflocken  
 1 TL Ingwer  
 1 TL Ahornsirup  
 Meersalzflocken, zum Würzen  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten auspressen und in einen hohen Becher geben. Koriandersamen in einer Pfanne anrösten und mit einem Mörser zerstoßen. Eine Hälfte davon beiseite stellen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Chili und Koriander grob schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, halbieren. Sellerie und Ingwer klein schneiden. Koriandersamen mit allen anderen grob gehackten Zutaten und Bonitoflocken in den Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Pumpernickelcrunch:** Das Stück Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne knusprig rösten.  
½ Stück Pumpernickel Die beiseite gestellten, zerstoßenen Koriandersamen mit den Bröseln vermengen.

Sauce in tiefe Teller geben und mit Hilfe eines Servierrings Ceviche mittig anrichten. Jakobsmuscheln halbieren und je vier Hälften auf das Ceviche anrichten. Pumpernickel-Koriander-Crunch darüber streuen und servieren.