▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2019 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Florian Blacker

Abgeflämmte Jakobsmuscheln mit Mango-Salsa, Limetten-Schmand und Krustentierschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:
Jakobsmuscheln mit Corail; küchenfertig
3 EL Limonen-Olivenöl

Die Jakobsmuscheln in einem Topf mit ausreichend sprudelndem Wasser abkochen. Aus dem Topf holen und gut abtropfen lassen. Auf einer feuerfesten Unterlage mit Bunsenbrenner gleichmäßig abflämmen.

Für die Mango-Salsa:
1 Mango
1 Avocado
1 Zweig Estragon
2 Zweige Koriander
2 EL Mangomark
1 Limette
1 Prise Piment d´Espelette
1 Prise Fleur de Sel

Mango schälen, das Fruchtfleisch erst vom Stein entfernen und danach in kleine Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen. Die Hälften schälen und in Würfel schneiden. Den Estragon und den Koriander abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Limette abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. In einer Schüssel Estragon und Koriander mit den Avocado- und Mango-Würfeln und Limettenabrieb und -saft vermengen. Die Salsa mit Piment d´Espelette und Fleur de Sel abschmecken.

Für den Krustentierschaum:
300 ml Krustentierfond
2 Safranfäden
150 g Butter
150 g Crème fraîche

Krustentierfond in einem Topf mit den Safranfäden aufkochen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte reduzieren. Zu dem reduzierten Fond Butter und Crème fraîche zugeben. Die Sauce mit einem Stabmixer oder im Siphon schaumig aufschlagen.

Für den Limetten-Schmand:
200 g Schmand
100 g Sahnequark (40% Fett)
1 Limette
1 Prise Fleur de Sel

Limette abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Schmand, Quark, Limettenabrieb und Limettensaft in einer Schüssel cremig verrühren. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.