▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2020 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Gert Wiescher

Zweierlei von der Jakobsmuschel: Carpaccio mit Champignons und Erdnusscreme & Gebratener Spieß mit Serrano und Gemüse-Brunoise

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio mit Champignons:
6 ausgelöste Jakobsmuscheln
4 weiße mittelgroße Champignons
2 Zitronen
1 Ei
1 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen, in dünne Scheiben schneiden und wie ein Carpaccio auf einem kalten Teller verteilen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das Eigelb halbieren. Zitrone auspressen und den Saft mit dem halben Eigelb, Sojasauce, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Jakobsmuschelscheiben mit der Marinade bestreichen und kaltstellen.

Champignons putzen, Stiele entfernen und die Köpfe in hauchdünne Scheiben schneiden. Jakobsmuschel-Carpaccio mit Champignonscheiben belegen.

PROFI TIPP

Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC-Label** zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für die Erdnusscreme:
50 g Erdnüsse
1 Prise Piment d'Espelette

Erdnüsse in einer trockenen Pfanne vorsichtig anbräunen. In ein hohes Gefäß mit 1 Esslöffel heißem Wasser geben und mit einem Stabmixer mixen bis eine Creme entsteht. Mit einer Prise Piment d'Espelette abschmecken. Erdnusscreme als kleine Klekse auf das Carpaccio geben.

Für die Gemüse-Brunoise:
3 mittelgroße weiße Champignons
1 Stangensellerie
1 Karotte
1 Zitrone
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
Selleriesalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Karotte schälen. Schalotte abziehen, Champignons putzen. 2/3 des Gemüses in Brunoise schneiden. Den Rest für die Spieße beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sellerie, Karotte und Schalotte in etwas Olivenöl garen. Champignons mit etwas Zitronensaft vermengen und zu dem gegarten Gemüse geben. Vom Herd nehmen und alles mit Olivenöl, Selleriesalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spieß mit Serrano:
6 ausgelöste Jakobsmuscheln
2 Scheiben Serrano Schinken
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Restliches Gemüse (siehe oben) in Wasser kochen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und kurz in dem entstandenen Gemüsefond blanchieren.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und de Zweige bis auf die Spitze der Zweige entnadeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden. Knoblauch, Schalotten und Rosmarinnadeln mit dem Olivenöl vermischen und ziehen lassen.

Serrano in einer trockenen Pfanne knusprig anbraten.

Jakobsmuschel und Schinken abwechselnd auf den entnadelten Rosmarinzweig aufspießen.

Die Spieße im Gewürz-Öl marinieren. Kurz vor dem Servieren die Spieße je eine Minute in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.