

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2021 ▪  
Jahresfinale ▪ "Klassische französische Küche" mit Nelson Müller



Jan Kapfer

**Meeresfrüchte-Bouillabaisse mit Tomatenkompott und Korallenhippe**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Meeresfrüchte:**

- 100 g kleiner Pulpoarm
- 2 Tintenfischtuben
- 3 Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 3 Carabineros, mit Karkasse
- 300 g Miesmuscheln
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Fenchel
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 50 ml franz. Wermut
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Carabineros schälen, den Darm entfernen, waschen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren salzen, in einer heißen Pfanne glasig braten und sofort servieren. Die Schalen für den Ansatz der Bouillabaisse verwenden.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend entbarren und säubern.

Jakobsmuscheln gitterartig einritzen und in Olivenöl glasig braten. Tintenfischtuben in Ringe schneiden und mit dem Pulpoarm in Olivenöl braten.

Gemüse schälen, kleinschneiden, in Olivenöl anschwitzen und Muscheln hinzugeben, schnell mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und mit einem Deckel verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sich alle Muscheln geöffnet haben sind sie servierfertig. Den entstandenen Muschelfond abpassieren. Zum Verfeinern des Bouillabaisse-Suds verwenden.



Unter dem Sammelbegriff „**Tintenfisch**“ kommen viele verschiedene Arten auf den Markt. Laut WWF sind vor allem die **Kalmare Loligo** (MSC-Zertifizierung, Fanggebiete Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die Humboldt-Kalmare (Fanggebiet Südostpazifik FAO 87: Peru; Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Pfeilkalmare** (Fanggebiet Nordwestlicher Pazifik FAO 61, Fangmethode Hebenetze; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), sowie die **Sepien** (Fanggebiet Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Fallen, Reusen, Handleinen; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Indischer Ozean FAO 57, Fangmethode Handleinen) empfehlenswert.

**Für den Bouillabaisse-Sud:** Carabiniero-Karkassen, von oben  
 20 g braune Champignons  
 2 Karotten  
 1 Stange Lauch  
 1 Fenchel  
 3 Stangen Staudensellerie  
 2 Schalotten  
 3 Knoblauchzehen  
 100 g Dosentomaten  
 10 g Tomatenmark  
 100 ml trockener Weißwein  
 60 ml franz. Wermut  
 20 g Anisée  
 500 ml Fischfond  
 2 Zweige Estragon  
 30 ml Olivenöl  
 1 Prise gemahlener Safran  
 1-2 TL Koriandersaat  
 1-2 TL Fenchelsaat  
 3 Lorbeerblätter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karkassen im Öl langsam und bei geringer Hitze anrösten. Dann das gewürfelte Gemüse hinzugeben und ein paar Minuten mitrösten. Im Anschluss das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitanschwitzen, mehrmals mit dem Wein und den Spirituosen ablöschen und immer wieder einkochen. Dosentomaten hinzugeben. Fond hinzugeben und köcheln lassen, alle Gewürze und Kräuter hinzufügen. Sud abpassieren, gegebenenfalls noch etwas einkochen und abschmecken.

**Für das Tomatenkompott:** Tomaten in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen und köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz entsteht. Zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker fertigstellen.  
 200 g Dosentomaten  
 Olivenöl, zum Anschwitzen  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Korallenhippe:** 120 ml Wasser, Mehl und Öl vermengen und zu einer knusprigen Hippe ausbacken.  
 20 g Mehl  
 100 ml neurales Öl

**Für die Garnitur:** Salicorne roh anrichten. Dill abbrausen, trocken wedeln und als Garnitur verwenden.  
 Etwas Salicorne  
 1 Zweig Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.