

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Januar 2019 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Joe Walsh

Jakobsmuscheln mit Apfel-Pistazien-Mus und Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfel-Pistazien-Mus:

6 Scheiben Pancetta (rund)
2 Äpfel (Braeburn)
12 kleine Blätter Salbei
1 Zimtstange
6 Nelken
1 Sternanis
100 g Pistazien, ohne Schale
1 Zitrone (Saft)
½ Vanilleschote
2 EL Butter
Olivenöl
Maldon Sea Salt
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl erhitzen und die Zimtstange, Sternanis und Nelken dazu geben.

Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden, dazugeben und mit 100 ml Wasser 5-10 Minuten auf kleiner Stufe erhitzen bis sie weich sind.

Gewürze herausnehmen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Hälfte der Pistazien kleinhacken und zu den Äpfeln geben. Weitere 5 Minuten erhitzen. Pürieren und durch ein Sieb in einer Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Rest Pistazien und drei Esslöffel Olivenöl, Butter und Vanillemark grob mit einem Mixer pürieren.

Pancetta in etwas Olivenöl kross braten. Salbeiblätter kurz rösten.

Für die Jakobsmuschel:

6 frische Jakobsmuscheln
Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne die Jakobsmuscheln von jeder Seite 2 Minuten braten so dass sie noch glasig sind. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse
100 ml Olivenöl

Kresse und Olivenöl über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.