

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 12. Februar 2018 ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Malkiel Rouven Dietrich

Venusmuscheln im Ingwer-Kokos-Sud mit Süßkartoffel-Chips und Tomaten-Mango-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud: Fritteuse vorheizen.

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Scheiben Ingwer
2 TL Anissamen
2 EL mildes Olivenöl
1 TL Anislikör
400 ml Fischfond
100 g Sahne
100 ml Kokosmilch
2 TL Speisestärke
½ Vanilleschote
30 g kalte Butter
1 Prise mildes Chilipulver
1 EL schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Anissamen im Mörser grob zerstoßen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Anis darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Likör ablöschen, Fond dazugeben und den Sud knapp unter dem Siedepunkt 10 - 15 min. köcheln lassen.

Sahne und Kokosmilch hinzufügen und den Sud nochmals erhitzen.

Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Wieder in den Topf geben und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Unter den leicht kochenden Sud rühren, bis er sämig gebunden ist und den Sud 1 bis 2 min. köcheln lassen.

Eine halbe Vanilleschote in den Sud geben, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Die kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren und den Sud mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chilipulver abschmecken.

Für die Muscheln:

2 kg Venusmuschel
Eine handvoll Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. Bevor sie verarbeitet werden, müssen die Muscheln mehrere Minuten im kochenden Wasser gegart werden.

Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen, in ein Gewürzsäckchen füllen und das Säckchen verschließen. In einem Topf 1/4 Liter Wasser mit dem Gewürzsäckchen bei mittlerer Hitze aufkochen und salzen. Die Muscheln hineingeben, den Deckel auflegen und alles zum Kochen bringen. Sobald sie sich nach einigen Minuten geöffnet haben, die Muscheln mit der Schöpfkelle herausheben. Geschlossene Muscheln entfernen.

Für die Pommes:

3 große Süßkartoffeln (ca. 1 kg)
½–1 TL mildes Currypulver
¼ TL milde Chiliflocken
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.

Die Süßkartoffelscheiben in der Fritteuse knusprig frittieren.

1 EL Salz mit Curry und Chiliflocken zu einem Currysatz mischen.

Mit der Schöpfkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Currysatz würzen.

Für die Salsa: Für die Tomaten-Mango-Salsa die Tomaten vierteln Stielansatz, Strunk und Kerne entfernen. Die Viertel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mango auf die schmale Seite stellen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen, in ca. 8 mm große Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln in die Schüssel geben.

2 Tomaten
1 reife Mango
1 Frühlingszwiebel
1 Limette
1–2 TL Olivenöl
1 EL Tomatenketchup
mildes Chilisalز

Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und unter die Tomaten- und Mangowürfel mischen. Limette halbieren und einen Spritzer Limettensaft dazu geben. Olivenöl und Ketchup dazu geben und verrühren. Mit Chilisalز abschmecken.

Die gegarten Muscheln mit dem Anis-Ingwer-Koks-Sud mischen, auf vorgewärmte tiefe Teller geben, Chips und Salsa dazu reichen und servieren.