

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. August 2020 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Marco Van Der Kooi

Jakobsmuscheln mit Blumenkohlpüree, Salicorn, Zebu-Schinken und Panko-Brösel

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:
6 Jakobsmuscheln
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Jakobsmuschel säubern, wenn möglich in Folie vakuumieren und in einem 46 Grad warmen Wasserbad ca. 15 Minuten Sous-vide garen. Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin sehr kurz von beiden Seiten scharf anbraten und leicht salzen. Wenn keine Sous-vide-Möglichkeit besteht, die Jakobsmuscheln in heißem Olivenöl kurz scharf anbraten, leicht salzen und ruhen lassen.

Für das Blumenkohlpüree:
½ Blumenkohl
250 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen, kleinschneiden und mit 100 g Butter in Folie vakuumieren und 15 Minuten in leicht kochendem Wasser garen. Anschließend mit der restlichen kalten Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:
100 g Salicorn
300 g Butter
100 g Panko
100 g Zwergzebu-Schinken

Salicorn in kochendem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 200 g Butter erwärmen bis sie braun wird und leicht karamellisiert, die weiße Molke abschöpfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Panko dazu geben und verrühren bis das Panko die Butter vollständig aufgesaugt hat.

Jakobsmuscheln und Blumenkohlpüree auf Tellern anrichten und mit brauner Butter, Panko, Salicorn und Schinken servieren.