▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2019 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller

Martin Schumann

Meeresfrüchte-Muffins mit Kräuter-Mayonnaise und Rucola-Tomaten-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Muffins:
75 g küchenfertige Riesengarnelen
1 Calamaretti-Tube
200 g vorgegarte Miesmuscheln
2 Stangen Frühlingslauch
150 g junger Gouda am Stück
250 g junger Blattspinat
3 Eier
200 g Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
½ Bund glatte Petersilie
10 Halme Schnittlauch
½ Bund Dill
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden und vom Darm befreien. Die Calamaretti-Tuben unter fließendem Wasser ausspülen, das Rückgrat entfernen und die äußere Haut abziehen. Die Miesmuscheln aus der Schale lösen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit den Meeresfrüchten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen, salzen und pfeffern.

Den Gouda fein würfeln. In die Muffinförmchen etwas Blattspinat geben, darauf ein wenig Käse. Dann die angeschwitzten Meeresfrüchte. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, fein hacken und mit dem Grün des Frühlingslauchs zur Eimasse geben. Die Masse über die Meeresfrüchte in die Muffinförmchen geben und den übrigen Käse drüberstreuen.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für den Salat:
150 g Rucola
100 g Kirschtomaten
1 Frühlingszwiebel
50 g Pinienkerne
20 ml weißer Balsamico
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Mit dem Rucola und den halbierten Kirschtomaten mischen. Mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Den Salat auf einem Teller anrichten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über den Salat geben.

Für die Mayonnaise:
200 ml Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, davon der Saft
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
½ Bund Dill
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Zitronensaft, Senf, Öl, Salz und Pfeffer der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben, einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen bis eine homogene Creme entstanden ist.

Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Mayonnaise mit den Kräutern vermengen und nochmals mit dem Pürierstab durchmixen.

Für die Garnitur:
4 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten dekorieren und servieren.