

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2021 ▪
 Jahresfinale ▪ "Das glorreiche Dutzend" mit Nelson Müller

Michaels 12 Zutaten:

Jakobsmuscheln	Mehl
Hokkaido-Kürbis	Zitrone
Cornflakes	Thai-Basilikum
Geflügelfond	Vanilleschote
Sahne	Curry
Butter	Brauner Zucker



Michael Jandt

Jakobsmuscheln mit Cornflakes auf Curry-Kürbis-Julienne mit Vanillesauce und Thai-Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbis-Curry-Julienne:

- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Butter
- 2 Prisen Currypulver
- 1 Prise braunen Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, entkernen und anschließend in feine Julienne schneiden oder mit dem dazugehörigen Werkzeug hobeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbis-Julienne dazugeben und anrösten. Mit Curry, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Temperatur schmoren lassen, bis ein zarter Biss entsteht.

Für die Vanillesauce:

- 200 ml Geflügelfond
- 150 ml Sahne
- 3 EL Butter
- 1 Vanilleschote
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. 1 EL Butter im Topf aufsetzen und das Vanillemark sowie die eine Hälfte der ausgekratzen Vanilleschote hinzugeben (die andere Hälfte kann mit dem Kürbis dünsten). Kurz anrösten und anschließend mit Geflügelfond aufkochen lassen. Temperatur reduzieren. Nach ca. 5 Minuten die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und cremig einkochen lassen. Mit dem Rest kalter Butter aufschäumen und servieren.

Für die Jakobsmuscheln:

- 4 große Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 2 EL ungesüßte Cornflakes
- 2 EL Mehl
- 1 EL Butter
- Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln putzen, kalt abspülen und gut mit Küchenpapier trocknen. Danach salzen und mit Mehl bestäuben. Pfanne hoch erhitzen, Öl hinzugeben und die Jakobsmuscheln ca. 1 Minute auf jeder Seite braten, sodass sie goldbraun aber innen noch glasig sind. Butter in die Pfanne geben und die Muscheln bei mittlerer Hitze zu Ende sautieren. Cornflakes in das Jakobsmuschel-Öl geben und knusprig garen.



Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa) stammen und mit der Hand gesammelt werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das MSC-Label zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen! **Jakobsmuscheln**, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen gegessen werden.

Für das Thai-Basilikum-Öl:

1 Bund Thai-Basilikum	Thai-Basilikumblätter abzupfen. Gesalzenes Wasser aufsetzen und die Thai-Basilikumblätter für ca. 10 Sekunden blanchieren, danach in eiskaltem Wasser abschrecken. Mit Öl nach Gefühl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale pürieren und abschließend durch ein sehr feines Sieb streichen.
1 Zitrone	
200 ml Pflanzenöl	
Eiswasser	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.