

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Michael Pollack

Jakobsmuscheln mit Avocado-Mango-Tatar, Zwiebel-Vinaigrette und Pumpernickel-Walnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Avocado-Mango-Tatar:

½ Avocado
 ½ Mango
 1 Schalotte
 1 Limette
 1 Zweig Koriander
 ½ Chilischote
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Avocado halbieren und den Stein entfernen.

Avocado schälen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mango, Avocado und Schalotte in einer Schale mit dem Limettensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
 ½ Zitrone
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 Mehl, zum Mehlieren
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Thymian, Rosmarin und die Jakobsmuscheln darin zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten.

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

½ rote Zwiebel
 ½ Chilischote
 ½ Zitrone (1 EL Saft)
 1 EL Aceto Balsamico
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und sehr feinhacken. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Chilischote kleinschneiden, Kerne entfernen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico und Zwiebel vermischen. Salzen, pfeffern sowie eine Prise Zucker zufügen. Abschmecken und etwas ziehen lassen.

Für den Crunch:

90 g Pumpernickel
 50 g kalifornische Walnüsse
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Olivenöl
 ½ TL Salz

Pumpernickel in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Walnüsse leicht hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben und alles kross anbraten. Mit etwas Salz abschmecken. Einen Metallring in die Mitte des Tellers legen und mit dem Avocado-Mango-Tatar füllen. Danach den Metallring vorsichtig entnehmen. Die Jakobsmuscheln daneben anrichten und platzieren. Die Zwiebelvinaigrette leicht und sauber über dem Teller verteilen.