▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2019 ▪ Jahresfinale ▪ "Nordic cuisine" mit Cornelia Poletto

Michelle Ghofrani

Jakobsmuscheln und Kräuterseitlinge auf Selleriepüree mit saurem Apfel, Speck und Haselnuss-Vinaigrette im Apfelholzrauch

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:
6 große Jakobsmuscheln, küchenfertig (nur der Muskel)
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Jakobsmuscheln von beiden Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten. Butter zur Pfanne geben, Jakobsmuscheln wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:
4 große Kräuterseitlinge (Stängel sollte einen Durchmesser von ca. 3-4 cm haben)
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stängel der Seitlinge in ca. 2.5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Messer ein rautenförmiges Muster auf eine Seite der Scheibe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Seitlinge mit der rautenförmigen Seite nach unten in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten. Butter in die Pfanne geben, Seitlinge wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1-2 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für das Selleriepüree:
500 g Sellerieknolle
150 ml Sahne (mindestens 30 %)
300 ml Vollmilch
80 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben (¼ TL)
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerieknolle schälen und in Würfel schneiden. Sahne, Milch, Butter, Muskatnuss und etwas Salz in einen Topf geben. Sellerie dazugeben und auf mittlerer Hitze garkochen. Sellerie und ½ der Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Zitrone auspressen. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Haselnuss-Vinaigrette:
50 g Haselnüsse, ohne Haut
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Haselnussöl
1 EL weißer Balsamico
1 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für ca. 8 Minuten rösten. Haselnüsse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Mörser grob zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für den sauren Apfel:
2 Äpfel
½ Zitrone

Apfel mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Julienne-Streifen schneiden und die Hälfte der Streifen würfeln. Zitrone auspressen. Äpfel mit reichlich Zitronensaft beträufeln.

Für die Speck-Chips: 4 (ca. 40 g) Scheiben Südtiroler Speck	Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
Für Speck-Brösel: 1 Scheibe Ciabatta 4 (ca. 40 g) Scheiben Südtiroler Speck	Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Ciabatta in der Speckpfanne rösten. Speck und Ciabatte in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten.
Für den Apfelrauch: Apfelholzchips (für Rauchpistole)	Rauchpistole mit Apfelholzchips befüllen und anzünden. Rauch kurz vor dem Servieren in die Glasglocke füllen und auf den Teller setzten.
Für die Garnitur: Etwas Lachskaviar 1 kleines Bund Kerbel 10 Blättchen Zwerg-Blutampfer Lila Brunnenkresse-Blüten Gelbe Blüten	Selleriepüree auf Tellern ausstreichen. Seitlinge und Jakobsmuscheln auf dem Püree anrichten. Seitlinge und Jakobsmuscheln mit Haselnuss-Vinaigrette, Kaviar, Speck-Chips und – Brösel, Apfel, Blüten und Kräutern garnieren. Rauch in Glasglocke füllen, auf den Teller setzen und servieren.