

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020** ▪  
**Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller**



**Nathalie Riahi**

**Moules Frites: Miesmuscheln in angeschärfter Weißwein-Curry-Sahnesauce mit Pommes frites und Curry-Aioli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Miesmuscheln:**

- 1,4 kg Miesmuscheln (Größe: Super oder Jumbo)
- ½ Knollensellerie
- 1 Stück Fenchel
- 1 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie, mit Blättern
- 4 Karotten
- 1 Chilischote
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml trockener Weißwein
- 50 ml trockener Wermut
- 150 ml Sahne
- 2 Stängel Thymian
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2-3 TL Currypulver
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Butter, zum Anschwitzen
- 2 EL Olivenöl, zum Anschwitzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Staudensellerie putzen und fein schneiden. Fenchel putzen, vom Strunk befreien und fein hobeln. Karotten, Lauch, Fenchel und Knollensellerie ggfs. schälen, von Enden befreien und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten und Zwiebeln in Öl und etwas Butter in einem großen Topf anschwitzen. Knoblauch ebenfalls dazugeben. Sellerie, Lauch und Karotten dazugeben und mitanbraten. Mit Wermut ablöschen und mit Weißwein aufgießen. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeerblätter und Thymian sowie etwas Petersilie hinzugeben. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und befreien und fein schneiden. Sud mit Salz, Chili und schwarzem Pfeffer würzen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, säubern und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln in den kochenden Sud geben, sprudelnd kochen lassen und den Deckel draufgeben. 5 Minuten dünsten. Immer mal wieder den Topf schütteln. Sie sind fertig, wenn sie sich geöffnet haben. Alle Muscheln, die geschlossen sind, aussortieren. Ebenso die Lorbeerblätter herausnehmen. Muscheln aus dem Sud nehmen und warm stellen. Sahne in den Sud geben und umrühren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken, Muscheln wieder in den Sud geben oder auf einen Teller geben und den Sud drüber schütten. Mit Petersilie garnieren und ausreichend Sud servieren.

**Für die Pommes:**

- 6 festkochende, dicke Kartoffeln
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ringfingerdicke Stäbchen schneiden. In ein mit Wasser befülltes Gefäß legen, damit die Stärke austritt. Dann auf Küchentrepp schön trockentupfen. In einer Fritteuse bei 150 Grad 5-7 Minuten vorblanchieren, bis man die Fritten leicht eindrücken kann. Auf einem Sieb abtropfen lassen und beiseitestellen. Dann nochmals bei 180 Grad goldgelb ausbacken. Aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und leicht salzen.

**Für die Aioli:** Knoblauch abziehen und in ein hohes, schmales Gefäß geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Eigelbe, Senf, Zitronensaft und Salz ins Gefäß dazu geben. Mit dem Zauberstab kurz mixen und langsam das Öl in feinem Strahl hinzugeben, bis die Aioli eine cremige Konsistenz erhält. Dabei mit dem Pürierstab langsam hoch und runterfahren. Mit Salz, Curry und Pfeffer sowie Zucker abschmecken. Mit Chilifäden garnieren.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 2 Eier (Eigelbe)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Currypulver
- Chilifäden, zum Garnieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.