

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Paula Bründl

Jakob im Grünen: Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree, Weißweinschaum und marinierten Gurken

Zutaten für zwei Personen

Für das Erbsenpüree:

200 g gefrorene Erbsen
 20 g Schalotten
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Milch
 1 EL Butter
 200 ml Gemüsefond
 2 Zweige Minze
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Die Schalotte abziehen und feinschneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Olivenöl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig, aber noch nicht braun sind. Erbsen und Gemüsefond hinzufügen und alles ca. 6 Minuten köcheln lassen. Anschließend Erbsen in ein Sieb im Eiswasser abschrecken und danach gemeinsam mit der Minze, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Butter in einem hohen Gefäß pürieren. Um eine besonders cremige Konsistenz zu erreichen anschließend durch ein feines Sieb streichen. Vorm Servieren kurz erwärmen.

Für den Weißweinschaum:

Zitronenzesten
 20 g Schalotten
 150 ml Sahne
 1 EL Butter
 150 ml trockener Weißwein
 200 ml Fischfond
 1 EL Olivenöl
 1 TL Sojalecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, feinschneiden und in einer kleinen Pfanne glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren lassen. Fond hinzugeben und ebenfalls ein reduzieren. Sahne hinzugeben und wieder leicht ein reduzieren lassen. Sojalecithin mit etwas kaltem Wasser verrühren und ebenso dazugeben. Jetzt die Sauce durch ein Sieb schütten. Anschließend mit Zitronenzesten, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vorm anrichten die Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 Olivenöl, zum Braten
 Etwas Butter, zum Braten
 Fleur de Sel Flocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser waschen und gut abtupfen. Salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Öl mit den Zitronenschalen scharf anbraten. Nach ca. 1 Minute wenden und etwas Butter und Knoblauch in die Pfanne geben. Mit der Butter beträufeln und nochmals 1 Minute braten. Danach herausnehmen und mit ein wenig Zitronensaft und Fleur de Sel Flocken verfeinern.



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!

Für die Garnitur: Gurken und Radieschen waschen und trockentupfen. Aus den Gurken und Radieschen feine Scheiben mit dem Schäler schneiden, mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und einrollen. Erbsen kurz mit Butter, Chili und Salz anbraten. Pistazien in einer Pfanne kurz anrösten.

- 1 kleine Salatgurke
- 1 Radieschen
- 100 g Erbsen
- 20 g geschälte Pistazien
- 1 Schuss weißer Balsamico
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Butter, zum Braten
- Chili, aus der Mühle
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.