

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Ralf Baltruszat

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Vanille-Jakobsmuschel und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Sellerieknolle
 1 schwarzer Wintertrüffel
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 250 ml Sahne
 125 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 Trüffelöl, zum Anschwitzen
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Kubeben-Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie abwaschen, schälen und würfeln. Schalotte abziehen und grob würfeln. Sellerieschale in ein Kochnetz geben. Selleriewürfel mit Schalottenwürfeln in Trüffelöl anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Kochnetz mit Schalen an die Suppe hängen und alles für 25 Minuten kochen.

Selleriesuppe pürieren und eventuell mit Wasser strecken. Im Anschluss durch ein Sieb passieren. Dann die Sahne angießen und die Suppe mit etwas Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Trüffel hobeln und vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Für die Jakobsmuschel:

2 küchenfertige Jakobsmuscheln
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Vanilleschote
 100 g Butter + Butter, zum Braten
 1 Prise Fleur de Sel

Ein Sous-vide-Becken auf 55 Grad vorwärmen.

Jakobsmuscheln putzen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Fleur de Sel und Zitronenabrieb mit Butter rühren. Jakobsmuscheln mit der Vanille-Butter in einen Vakuumbbeutel geben, Vakuumbbeutel verschließen und für 22 Minuten in das 55 Grad warme Sous-vide-Becken geben. Dann Muschel aus dem Beutel holen und mit einem Flambierer abflämmen. Zum Servieren auf einen Bambusspieß stecken. Muschel mit Zitronenabrieb garnieren.

Für die Croûtons:

2 Scheiben Tramezzini
 Olivenöl, zum Braten

Tramezzini in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jakobsmuscheln können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (Dezember 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt