

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Tamara Hesselmann

**Jakobsmuscheln mit grünem und weißem Spargel, sous-
vide-gegartem Rhabarber und Holunderschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rhabarber:

4 Stangen roter Rhabarber
 20 Himbeeren
 3 EL gepuffter Quinoa
 1 EL Butter
 1 Schuss Weißwein
 1-2 EL Rohrzucker
 1 EL Puderzucker
 Rosa Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber schälen und in gleichgroße Stücke zurechtschneiden.

Rhabarber zusammen mit 10 Himbeeren, Butter, Zucker, rosa Pfeffer und Weißwein in einen Vakuumbbeutel geben und luftdicht versiegeln und bei 78 Grad im Wasserbad für 7 Minuten garen. Garprobe machen, ggf verlängern. Anschließend den Sud aufbewahren und die restlichen Himbeeren kurz darin einlegen.

In einer kleinen Pfanne gepufften Quinoa rösten und etwas mit Puderzucker karamellisieren. Ein paar Himbeeren darin wälzen.

Für den Spargel:

4 weiße Spargel
 4 grüne Spargel
 1 Limette
 50 g Butter
 50 ml Weißwein
 50 ml weißer Balsamico
 2 EL brauner Zucker
 2 EL weißer Zucker
 ½ Bund frischer Kerbel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißer Spargel schälen. Grünen Spargel von den holzigen Enden befreien. Spargel in gleichgroße Stücke schneiden.

In einem Topf mit Salzwasser, Prise Zucker, etwas Butter, Weißwein und weißem Balsamico den weißen Spargel ca 4-5 Minuten und den grünen Spargel 2-3 Minuten bissfest garen und dann in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Trocken tupfen.

Limettenschale reiben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Spargel etwas anbraten, mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter und Kerbel dazugeben und durchschwenken.

Für den Holunderschaum:

100 ml Holunderblütensirup
 1 Schalotte
 50 g Butter
 ½ TL Lecithin

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Spargelwasser (3 Schöpfkellen) ablöschen.

Holundersirup dazugeben und etwas einkochen lassen. Sahne und Lecithin dazu geben. Mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
 1 Limette
 125 g Butter
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Rosa Pfeffer, aus der Mühle
 Fleur de Sel, zum Würzen

Limettenschale reiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Jakobsmuscheln säubern, leicht salzen und mit etwas Limettensaft säuern. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl rundherum kurz scharf anbraten.

Butter mit etwas Limettenabrieb, rosa Pfeffer und Thymian in die Pfanne geben, Butter aufschäumen lassen und mit der aufgeschäumten Butter die Jakobsmuschel ziehen lassen. Sie sollten noch glasig sein.

Für die Garnitur:

essbare blaue Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.