

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Suppen de luxe" mit Viktoria Fuchs



Georg Hermann

Selleriecremesuppe mit Dashi, gebratenen Jakobsmuscheln und Bärlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Dashi:

10 g Kombu, ca. 5x8 cm
10 g Katsuobushi (Bonito-Flocken)

Kombu in 700 ml kaltes Wasser legen und langsam auf ca. 60-70 Grad erwärmen. Kurz bevor das Wasser kocht, Kombu entfernen. Wichtig: Kombu nicht kochen lassen, sonst wird es bitter.

Dann das Wasser einmal aufkochen, vom Herd ziehen und Katsuobushi zugeben. 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen.

Für die Suppe:

1 Knollensellerie
1 kleine Schalotte
½ Zitrone, Saft
20 g Butter
200 ml Sahne
500 ml Dashi, von oben
200 ml Gemüsefond
50 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte abziehen, würfeln und glasig anschwitzen. Sellerie schälen, hobeln oder würfeln und hinzugeben. 5 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren lassen.

Mit 500 ml Dashi und Fond aufgießen. 15–20 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Sahne zugeben und kurz weiterkochen lassen. Sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

4 große frische Jakobsmuscheln
10 g Butter
1 TL neutrales Öl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln trockentupfen. Kurz vor dem Braten leicht salzen. Pfanne stark erhitzen. Öl hineingeben. Muscheln 60–90 Sekunden auf einer Seite scharf anbraten, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Wenden, Butter zugeben und 30–45 Sekunden glasig fertig ziehen lassen, sodass sie innen noch leicht glasig ist. Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.

Für das Bärlauch-Öl:

100 ml Rapsöl
30 g Bärlauch
1 Prise Salz

Öl auf ca. 60 Grad erwärmen (nicht heißer). Bärlauch grob hacken. Mit Öl und Salz sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Kalt stellen, sodass die intensive grüne Farbe erhalten bleibt.

Für die Garnitur:

2 EL Kapern
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern in das heiße Öl geben und leicht frittieren. Als Topping verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Jakobsmuscheln** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

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