

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Eric Püttmann

**Weißwein-Süppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Yuzu-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Limette, Saft
 150 g Butter
 75 g Crème Fraîche
 50 ml Sahne
 150 ml trockener Weißwein
 125 ml Champagner
 150 ml weißer Portwein
 150 ml Wermut
 450 ml Geflügelfond
 Zucker, zum Abschmecken
 Himalaya-Salz, zum Würzen

In einem Topf Weißwein, Portwein und Wermut bei mittlerer Hitze auf ca. 125 ml einkochen. In einem weiteren Topf den Geflügelfond auf 300 ml reduzieren.

Wein-Reduktion, Sahne und Crème Fraîche zum reduzierten Geflügelfond geben, verrühren und erneut aufkochen lassen.

Die Butter in kleinen Stücken nach und nach mit einem Stabmixer in die Suppe mixen bis diese emulgiert. Champagner einarbeiten und mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln, mit Schale
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Arrosieren
 Rapsöl, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln aufbrechen und das Muskelfleisch mit einem Messer lösen. Corail entfernen, seitlichen Muskel entfernen, kurz unter kaltem Wasser abspülen und anschließend gründlich trocken tupfen.

Rautenmuster in die Muscheln einschneiden und salzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen. Muscheln hineingeben, nicht bewegen und ca. 60 bis 90 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Optional kurz mit einem Stück Butter, Knoblauch und Thymian arrosieren, dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen. Leicht pfeffern.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Senf
 20 ml Yuzu-Saft
 250 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. In einen Messbecher Senf und Eigelb geben. Ein Spritzer Zitronensaft und tröpfchenweise Öl dazugeben und hochziehen. Etwas Yuzu-Saft hinzugeben und weitermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch
3 Zweige Kerbel
1 Beet Petersilienkresse

Schnittlauch, Kerbel und Petersilienkresse als Garnitur verwenden.

In einen tiefen Teller die Suppe geben, Muschel in die Mitte setzen und mit etwas Mayonnaise dekorieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen.
(Stand: März 2026):

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