

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Dezember 2020-**
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Zweierlei von der Jakobsmuschel: Rote-Bete-Carpaccio mit Jakobsmuschel-Tatar & Gebratene Jakobsmuscheln mit Apfelwürfeln und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

- 1 vorgegarte Knolle Rote Bete
- 1 TL weißer Balsamico
- 1 TL Holunderblütensirup
- 1 TL mildes Olivenöl
- Chilisalز, zum Würzen

2-3 Esslöffel Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalز würzen und in eine Auflaufform geben. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in die Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf nachwürzen.

Für das Tatar:

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 1 Zitrone
- Olivenöl, zum Beträufeln
- Mildes Chilisalز, zum Würzen

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißen Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl und Chilisalز marinieren.

Für die gebratenen Jakobsmuscheln mit Apfel:

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- ¼ rotbackiger Apfel
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Koriander
- 1-2 TL Chili-Vanillesalz
- Olivenöl, zum Marinieren
- Neutrales Öl, zum Braten

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und vierteln. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur stark erhitzen. Einige Tropfen Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und Jakobsmuscheln darin etwa 1,5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Apfelwürfel in der heißen Pfanne etwa 2 Minuten anbraten. Einige Tropfen Öl hinzufügen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Stiele abschneiden und davon ca. 1 Teelöffel klein schneiden. Jakobsmuscheln und Apfelwürfel mit Koriandergrün in eine Schüssel geben. Mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Olivenöl, Chili-Vanillesalz und Orangenschale abschmecken.



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. Auf 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 verzichten!

Für die Garnitur:
10 g Pistazien

Pistazien grob hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.