

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juli 2021 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Jakobsmuscheln mit Knusper-Artischocken und Tomaten-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Knusper-Artischocken:

1 Artischocke
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Estragon
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Kerbel
Olivenöl, zum Anbraten
Salt flakes, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Artischocken putzen, d.h. die äußeren Blätter abzupfen, Blätterspitzen abschneiden, den Stiel bis zum Artischockenboden schälen. Den Boden herausschneiden und das Heu entfernen. Den Artischockenboden mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl zugeben und die Artischockenhobel knusprig im Öl braten. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hobeln und zum Schluss zu den Artischocken geben. Alles aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Das Öl für die Tomaten-Vinaigrette aus der Pfanne nehmen und erstmal zur Seite stellen. Die Kräuter waschen, trockentupfen, die Blätter vom Stiel zupfen und fein schneiden. Die fertigen Artischocken-Chips mit Salt flakes und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern vermengen.



Da die angeschnittene Artischocke an der Luft sofort oxidiert und ihre schöne gelbe Farbe verliert, sollten Sie diese zwischendurch in Zitronenwasser oder Essigwasser einlegen.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

150 g Gemischte Kräuter (z.B. Estragon, Basilikum, Kerbel, Petersilie)
2 San Marzano Tomaten
1 Schalotte
2 EL Tomatenessig
2 EL Sherry
2 EL Alter Balsamico
3 EL Olivenöl
Feines Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser geben. Haut abziehen und die Tomaten fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Das Öl der Artischocken zu der Tomaten-Schalotten-Mischung geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 EL Olivenöl

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Einen Teller mit Klarsichtfolie belegen, die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und in Rosetten-Form auf die Folie legen. Danach die Klarsichtfolie mit der Rosette vorsichtig von dem Teller ablösen und in eine Pfanne mit Olivenöl umstürzen, so dass die Rosettenform erhalten bleibt. Jakobsmuschelrosette nur kurz in der Pfanne braten.

Zum Anrichten die Knusper-Artischocken mit den Kräutern gemischt auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Jakobsmuschelrosette vorsichtig darauf geben und mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Die Tomaten-Vinaigrette darauf verteilen und servieren.



**PROFI
TIPP**

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!