

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2026

Vorspeise mit Nelson Müller



Georg Scheck

Bayerisch-asiatische Brotzeit: Zweierlei Radieschen mit Jakobsmuschel, Miso-Mayonnaise und asiatischem Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln
1 EL Butterschmalz
1 EL Butter
1 TL Chipotle-Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen.

Butterschmalz in einer sehr heißen Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa 1 Minute scharf anbraten. Butter zugeben und die Jakobsmuscheln wiederholt mit der aufschäumenden Butter arrosieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen.

Für die gepickelten Radieschen:

3 Radieschen
1 rote Zwiebel
100 ml Kresse-Essig
1 TL Senfsaat
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Radieschen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Halbringe schneiden. 100 ml Wasser, Essig, Zucker, Salz, Pfefferkörner, Senfsaat, Lorbeer und Chiliflocken in einem kleinen Topf einmal aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Den heißen Sud über Radieschen und Zwiebeln gießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Miso-Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL Dijonsenf
1 EL Honig
1 EL helle Misopaste
1 EL rote Thai-Currypaste
20 ml Weißwein
1 EL weißer Balsamicoessig
100 ml Rapsöl
1 EL geröstetes Sesamöl
1 TL Chipotle-Chilipulver
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Zitrone auspressen und die Schale fein abreiben. Eigelb mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Weißwein, Balsamicoessig, Misopaste und Dijonsenf mit einem Schneebesen cremig verrühren. Unter ständigem Rühren das Rapsöl zunächst tröpfchenweise, dann in einem feinen Strahl einlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Honig, Thai-Currypaste und geröstetes Sesamöl unterrühren. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chipotle-Chili abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Zwiebelkompott:

3 Radieschen
 ½ rote Zwiebel
 20 g Butter
 1 EL rote Thai-Currypaste
 1 EL Olivenöl
 1 EL roter Balsamicoessig
 40 ml trockener Weißwein
 2 Zweige Koriander
 Chipotle-Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Radieschen mit Salz, Pfeffer und Chipotle-Chili würzen und mit einigen rohen Zwiebelscheiben für die Garnitur beiseitelegen.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restlichen Zwiebeln darin goldbraun und weich anschwitzen. Thai-Currypaste zugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein und Balsamicoessig ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Koriander fein hacken, unterheben und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

Für den asiatischen Pflücksalat:

75 g asiatischer Pflücksalat
 1 kleine Knoblauchzehe
 2-3 cm Ingwer
 1 Limette, Saft
 1 EL Mirin
 1 EL Austernsauce
 2 EL Sojasauce
 1 TL Honig
 2 EL geröstetes Sesamöl
 2 EL neutrales Öl
 1 Zweig Koriander
 1 Zweig Thai-Basilikum
 ½ TL Chipotle-Chilipulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein reiben. Koriander und Thai-Basilikum fein hacken.

Knoblauch, 1 Teelöffel Ingwer, Limettensaft, Mirin, Austernsauce, Sojasauce, Honig, Sesamöl, neutrales Öl, Chipotle-Chilipulver sowie die gehackten Kräuter in einem Schraubglas kräftig schütteln oder mit einem Schneebesen verrühren. Das Dressing 5-10 Minuten ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Asiatischen Pflücksalat vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Für das Bauernbrot:

4 Scheiben Bauernbrot, ca. 9 mm dick
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 2 EL Olivenöl

Aus den Brotscheiben Kreise ausstechen.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben goldbraun rösten. Knoblauch abziehen und die Brote damit unmittelbar nach dem Rösten einreiben.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
 ½ Bund Koriander

Radieschenscheiben kreisförmig auf den Tellern anrichten. Auf die gerösteten Brotscheiben die Mayonnaise sowie das Zwiebelkompott geben. Einige gepickelte Zwiebelringe daraufsetzen. Je zwei Jakobsmuscheln mittig auf dem Brot platzieren. Mit Korianderblättern und etwas Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

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