

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2020 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Sabine Kulenkampff

**Gebratene Jakobsmuschel und Tomatentatar mit
Safranbutter und Zucchini-Röllchen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomatentatar:

400 g Tomaten
1 kleine Schalotte
1 TL Aprikosenkonfitüre
4 EL Olivenöl
1 EL Aceto Balsamico
1 EL Weißweinessig
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen evtl. blanchieren und die Haut abziehen oder trockentupfen, schneiden und entkernen. Innenleben durch ein feines Sieb passieren und den Saft in eine Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein schneiden und dazugeben. Basilikum abrausen, trockenwedeln, zerrupfen und auch dazugeben.

Für die Vinaigrette Öl, Essig und Konfitüre verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Tomaten heben.

Das Tatar in einem Ring auf den Teller setzen. Anrichte-Ring abziehen und sofort servieren.

Für die Zucchini:

4 kleine Bio-Zucchini (so klein wie möglich, 10-12 cm lang)
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
2 EL dunkler, süßer, alter Balsamicoessig
1 großer Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien und der Länge nach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Salzen, kurz warten und abtupfen. Von beiden Seiten in Öl anbraten.

Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln, zerrupfen und hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse geben. Knoblauch mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian zu einer Marinade vermischen. Marinade über die warmen Zucchinischnitten geben. Zudecken und bis zum Servieren ziehen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und leicht über die Zucchini streuen. Mithilfe von Holzstäbchen zu Röllchen aufrollen.

Für die Jakobsmuschel mit

Safranbutter:

2 Jakobsmuscheln
1 Zitrone
Butterschmalz, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
30 g Butter
1 Briefchen Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in Öl und Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Butter und Safran eine Safranbutter herstellen und diese über die Jakobsmuscheln geben oder als Spiegel unter die Jakobsmuscheln anrichten (abhängig von der Tellerform). Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über die Muscheln streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.