

| Die Küchenschlacht – Menü am 5. Januar 2021 |
Tagesmotto: "Muscheln" mit Alexander Kumptner



Werner Brück

**Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Garnele, Karotten-
 Confit und Kokos-Chili-Kaffir-Fumet**

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

- 2 küchenfertige Jakobsmuscheln
- 2 Garnelen (küchenfertig)
- 2 EL Rapsöl
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl beidseitig in einer Pfanne saftig braten.

Für das Karotten-Confit:

- 300 g Karotten
- 1 EL Karottensaft
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- 1 EL Vanillezucker

Die Karotten schälen und fein würfeln. Die Karottenwürfel mit Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken, Karottensaft zugeben und abgedeckt weich dünsten. Abschütten und sehr gut einem Küchentuch auswringen. Noch gut warm im Mixer mit der Butter nicht zu fein pürieren.

**Für das Kokos-Chili-Kaffir-
 Fumet:**

- 2 Stangen Zitronengras
- 100 ml Nolly Prat
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Kokosmilch
- 500 ml Geflügelfond
- 1 Msp. Chilischote
- 1 TL geriebener Ingwer
- 2 EL Chilisaucen süß scharf
- 1 Kaffir-Limette
- 1/2 EL Limonen-Olivenöl
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Zitronengras klein schneiden, in Butter anschwanken, mit Nolly Prat und Weißwein gut reduzieren. Kokosmilch, Geflügelfond, Chillischote, Ingwer, Chilisaucen, Limonen-Olivenöl zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Die Schale der Kaffir-Limette einreiben, mit Butter und Salz herzhaft würzen und warm halten.

Das Karotten-Confit mit einem Servierring auf einem tiefen heißen Teller anrichten. Das Muschel-Carpaccio fächerförmig verteilen und mit Chiliflocken bestreuen. Je eine Garnele auflegen und das Gericht mit dem aufgeschäumten Kokos-Chili-Kaffir-Fumet anrichten.