

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



Matthias Sartor

Jakobsmuscheln mit Rosinen-Gemüse-Couscous und Knoblauch-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:
 4 küchenfertige Jakobsmuscheln
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rosinen-Gemüse-Couscous:

60 g Couscous
 1 Zucchini
 1 Rote Paprika
 10 Cherry Tomaten
 1 Zehe Knoblauch
 60 g Rosinen
 200 ml Krustentierfond
 ½ Bund Thymian
 1 EL gemahlener Koriander
 1 EL Currypulver
 Olivenöl, zum Anbraten
 Chilipulver, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Couscous hinzugeben. Mit dem Fond aufgießen und einkochen lassen. Paprika, Tomaten und Zucchini abbrausen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Öl kurz blanchieren und mit Curry, Koriander, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rosinen unter den Couscous heben und den Thymian darüber verteilen.

Für den Knoblauch-Dip:

500 g Joghurt
 200 g Schmand
 3 Zehen Knoblauch
 1 Zitrone
 ½ Bund glatte Petersilie
 3 TL Olivenöl
 1 TL Salz
 1 Prise Cayennepfeffer

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit dem Olivenöl verrühren, Salz und Cayennepfeffer zugeben und gut mit dem Joghurt und Schmand vermischen. Petersilie abbrausen und kleinhacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit der Petersilie und etwas Zitronensaft zu dem Dip geben.

Auf einem Teller das Rosinen-Gemüse-Couscous anrichten und die Jakobsmuscheln darauf verteilen. Dip in einem Schälchen daneben platzieren und servieren.