

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2021 ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Marie Beetz

Jakobsmuscheln mit Weißweinsauce und Avocado-Mango-Tatar im Knusper-Nest

Zutaten für zwei Personen

Für das Avocado-Mango-Tatar:

2 Avocados
 1 reife Mango
 ½ rote Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft
 ½ Limette, Schale
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Avocado und Mango kleinschneiden und mit etwas Zitronensaft, Zwiebel, Öl, Chili, Salz und Pfeffer vermengen.

Mit etwas Zucker abschmecken und beiseitestellen.

Etwas Limettenschale über das Tatar reiben.

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Stück Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Grobes Meersalz

Öl in einer Pfanne erhitzen, bis diese richtig heiß ist.

Jakobsmuscheln und Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und von einer Seite scharf anbraten. Jakobsmuscheln wenden, Butter mit in die Pfanne geben und zu Ende braten.

Am Schluss mit einer Prise grobem Meersalz würzen.



Jakobsmuscheln, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen mit einem gutem Gewissen gegessen werden.

Für das Knusper-Nest:

1 Pck. Filoteig
 Neutrales Öl

Filoteig in Quadrate schneiden, in die Muffinform geben, einölen und mindestens 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Nester abkühlen lassen.

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel
 50 ml Weißwein, Grauburgunder
 100 ml Sahne
 50 g kalte Butter
 Neutrales Öl, zum Braten

Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Sahne und Weißwein dazugeben und etwas einkochen lassen. Die kalte Butter dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.