

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2023 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Gil Leon Füllbeck

**Jakobsmuscheln mit kandierten Walnüssen,
 Blumenkohl-Taboulé, Edamame und Holunder-
 Buttermilch-Schaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Blumenkohl-Taboulé:

- ½ Kopf Blumenkohl
- ¼ Salatgurke
- 6 Radieschen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, davon Saft
- 1 Zweig Minze
- 1 Zweig Dill
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Zweig Kerbel
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL ganze Fenchelsamen
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen, den Strunk schälen und grob schneiden. Röschen im Multi Zerkleinerer zerkleinern, dann in die Schüssel umfüllen.

Gurke und Radieschen fein würfeln und mit Zucker und Salz bestreuen und ziehen lassen.

Apfelessig, Olivenöl, Saft einer halben Limette, eine gepresste Knoblauchzehe, etwas Salz und Pfeffer verrühren, über die Blumenkohlmischung geben und gut vermengen.

Die Kräuter waschen, trocken schleudern hacken und zum Blumenkohl geben. Gurken und Radieschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dann in Blumenkohl geben.

Am Ende Fenchelsamen drüberstreuen.

**Für die Jakobsmuscheln &
 Walnüsse:**

- 3-4 kleine Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 5 Walnüsse
- 2 EL Zucker
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne in Butterschmalz karamellisieren lassen, die leicht gehackten Walnüsse dazugeben und ein einige Male umrühren.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller auskühlen lassen.

Zusätzlich Butterschmalz in die Pfanne geben, wenn geschmolzen und heiß, die Jakobsmuscheln dazugeben und unter gelegentlichem Wenden anbraten bis sie außen goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Mai 2023):

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

Für die Edamame: Bohnen für 3-5 Minuten in heißes Salzwasser geben (nicht mehr kochend). Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Bohnenkerne darin knapp garen, salzen und aus der Pfanne nehmen und mit wenigen Chiliflocken bestreuen.

15 Edamame Bohnenkerne, TK, bereits geschält
1 EL Butter
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Für den Schaum: Buttermilch, Mascarpone, Sonnenblumenöl, Limette, Salz und Holundersirup in hohen Rührbecher geben und alles mit dem Stabmixer verrühren bis sich ein Schaum bildet. Oberen Schaum abschöpfen und auf Teller geben.

100 g Buttermilch
50 g Mascarpone
1 Limette, davon Saft
3 TL Holundersirup
1 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.