

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

Warenkorb

1. Jakobsmuscheln in Schale
2. Belugalinsen
3. Radicchio
4. Möhren, mit Grün
5. Pfirsiche
6. Pistazien, naturbelassen
7. Bacon(scheiben)
8. Joghurt
9. Pecorino
10. Estragon, getrocknet und frisch
11. Fischsauce
12. Wermut, weiß

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Sindy Braun

Sous vide gegarte Jakobsmuschel mit Knoblauch-Thymian-Öl, Linsengemüse, Bacon-Pecorino-Schaumsauce und karamellisierten Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln in Schale
 1 Bund Thymian
 1 EL Butter

Die Jakobsmuscheln und den Corail von der Schale trennen, unter Wasser abspülen und trocknen. Schale zum Anrichten zur Seite legen. Muscheln und Corail mit Thymian und Butter in einem Beutel vakuum verschließen. Im Wasserbad bei 52 Grad ca. 20 Minuten garen.

Für das Knoblauch-Thymian-Öl:

1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 5 EL Olivenöl

Knoblauch abziehen. Alles zusammen in einem Topf erwärmen, nach ca. 15 Minuten pürieren und durch ein Sieb abseihen. Beiseitestellen.

Für das Linsengemüse:

200 g Belugalinsen
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Joghurt
 ca. 500 ml Gemüsefond
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen, klein würfeln, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen. Belugalinsen und Gemüsefond hinzugeben und zugedeckt ca. 25 Minuten garen lassen. Zum Schluss Joghurt unterrühren.

Für die Möhren:

4-5 Möhren mit Grün
 200 ml Gemüsefond
 1 EL Butter
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz

Möhren schälen, etwas Grün am Gemüse belassen. In einer Pfanne Zucker, Salz und Butter erhitzen und die Möhren darin leicht rösten. Fond dazugeben und bei geringer Hitze ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Zum Schluss mit der honigartigen Konsistenz nochmals von allen Seiten bedecken. Halbieren und stehend mit dem Möhrengrün anrichten.

Für die Sauce:

3 Scheiben Bacon
 150 g Pecorino
 300 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 1 TL Stärke
 1 TL Butter

Sahne erwärmen. Baconscheiben etwas zerkleinert hineinlegen. Pecorino reiben und in der Sahne auflösen lassen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Pürieren und durch ein Sieb abseihen. Weißwein zwischenzeitlich mit ca. 1 TL pürieren, bis eine gelartige Masse entsteht. Von dieser Maße ca. 1 EL in die Sauce geben und bis zur gewünschten Sämigkeit / Schaumigkeit pürieren. Eventuell mit Stärke und Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jakobsmuscheln sind laut WWF aktuell nur aus dem Fanggebiet im Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, mit der Hand gesammelt zu empfehlen.



Katja Zimny

Jakobsmuschel mit Kräuter-Pistazien-Haube, gebratenem Pfirsich und Radicchio, Bacon-Knusper und Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln
30 g Pistazien
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Zweig Estragon
1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie
Sonnenblumenöl, zum Braten
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pistazien fein hacken. Kräuter mit Salz, Pistazien, Zitronenabrieb und 1 EL Öl vermengen.

Jakobsmuscheln waschen und gut trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Salzen, pfeffern und Kräuter-Pistazienmischung auf die Muscheln setzen.

Für den Pfirsich:

1 reifer weißer Pfirsich
1 Orange, davon Saft
20 g Butter
2 Zweige Rosmarin

Pfirsich waschen, trockentupfen, aufschneiden und in 8 Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer bis hoher Hitze aufschäumen. Pfirsichspalten hineingeben und anbraten. Mit Orangensaft ablöschen, wenden und ziehen lassen. Beiseitestellen. Mit etwas Rosmarin bestreuen.

Für den Radicchio:

1 kleiner Radicchio
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
15 g Pecorino
1 EL Honig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio vierteln und den Strunk entfernen. 5 Minuten in lauwarmes Wasser legen, damit die Bitternote etwas verringert wird. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben, 2 Minuten glasig dünsten. Radicchio trocken schütteln, in der Pfanne kurz anbraten, wenden, salzen und pfeffern, Honig dazugeben, kurz anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen. Radicchio mit etwas fein geriebenem Pecorino bestreuen.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
1 Zitrone, davon Saft
250 g kalte Butter
150 ml Weißwein
50 ml Wermut
Etwas Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle

Butter in Würfel schneiden, Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, mit Lorbeerblatt, Weißwein und Wermut aufsetzen und solange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit einem Schneebesen langsam die kalten Butterwürfel einrühren. Mit Weißweinessig, Zitronensaft und Salz abschmecken. Abschließend die Beurre blanc durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren.

Für den Bacon-Knusper:

2 Scheiben Bacon

Bacon in einer Pfanne anbraten, bis er knusprig ist, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in kleine Krümel zerbröseln.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Laura Krafft

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zweierlei von der Karotte, kalter Joghurt-Estragon-Sauce, gerösteten Pistazien und Bacon-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln
2 EL Butter
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Jakobsmuscheln auslösen und an der Oberfläche ganz fein einritzen. Pfanne erhitzen und Muscheln scharf von beiden Seiten anbraten, immer weiter mit Butter übergießen. Thymian mit dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Joghurt-Estragon-Sauce:

3 EL Joghurt
1 EL Honig
1 Bund Estragon
½ EL Senf
1-2 EL Wasser, je nach Konsistenz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben, je nachdem wie stückig der Sud ist durch ein Sieb geben. Abschmecken und kalt servieren.

Für den Chip & Pistazien:

10 Pistazien
4 Scheiben Bacon
1 Prise Zucker

Pistazien ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Bacon zwischen zwei Backpapiere legen, ganz wenig Zucker drauf streuen und bei 160 Grad in den vorgeheizten Backofen geben und dort knusprig werden lassen. Herausholen, auf Küchenpapier legen und auskühlen lassen.

Für das Püree:

4 Karotten
1 EL Sahne
50 g Butter
1 kleines Stück Ingwer
200 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und grob schneiden. Fond, grob geschnittene Karotten, Ingwerscheiben und Lorbeer in einem Topf weich garen. Ohne Ingwer und Lorbeer pürieren und mit Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten:

2 Karotten
5 Blätter Karottengrün
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Butter
200 ml Gemüsefond
1 EL Honig
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen und der Länge nach durchschneiden. Mit Fond in einen Topf geben und auf Biss garen.

Aus dem Topf nehmen und mit der Schnittfläche in geschmolzene Butter mit Honig legen. Mit Chiliflocken aromatisieren.

Ein bisschen Pfeffer, Salz und Karottengrün dazu geben. Etwas Zitronensaft und -abrieb darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2023 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" Zusatzgericht von Robin Pietsch



Mit Honig karamellierte Jakobsmuschel mit Pfirsich-Carpaccio und Wermut-Estragon-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Muschel:
2 frische Jakobsmuscheln, mit Schale
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
½ EL Honig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln mit einem einfachen Messer öffnen, heraus schneiden, auch den Corail, gründlich unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Jakobsmuscheln und Corail in die Pfanne legen und von jeder Seite etwa 1-2 Minuten braten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Honig über die Muscheln träufeln und kurz karamellisieren. Restliche Butter, angeschnittene Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben und kurz anbraten, um das Aroma freizusetzen. Jakobsmuscheln und Corail in der Pfanne mit der schäumenden Butter arrosieren und vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.



Man kann auch tiefgefrorene, ausgelöste Jakobsmuscheln kaufen. Diese einfach in lauwarmem Wasser oder über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Für den Pfirsich:
½ Pfirsich

Pfirsich in hauchdünne Scheiben schneiden und die fertige Jakobsmuschel damit bedecken.

Für die Sauce:
2 Schalotten
2 EL Butter
200 ml Sahne
100 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
½ EL Honig
1 EL gehackten Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und feinhacken. In einem kleinen Topf die gehackten Schalotten in der Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie glasig werden. Weißwein hinzufügen und für etwa 2 Minuten köcheln lassen, um den Alkohol zu verdampfen und den Geschmack zu intensivieren. Salz, Pfeffer, Honig, Gemüsefond und Sahne dazugießen, verrühren und die Hitze reduzieren. Sauce für ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen, damit sie etwas eindickt. Den gehackten Estragon in die Sauce geben und gut umrühren. Sauce weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, damit sich das Aroma des Estragons entfalten kann. Sauce vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab kurz aufmixen.



Für die Garnitur:
1 Limette, davon Abrieb
Kräutermix

Für eine glattere Konsistenz kann die Sauce durch ein feines Sieb passiert werden, um eventuelle Schalottenstücke oder Estragonfasern zu entfernen.

Jakobsmuscheln in einen tiefen Teller setzen, den Schaum der Sauce mit einem Esslöffel vorsichtig abnehmen und daneben verteilen, Pfirsichspalten darüber geben, mit frischen Kräutern und Limettenabrieb garnieren und servieren.