

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Silvio Orro

**Miso-Jakobsmuschel mit Chorizo, Kartoffel-Espuma und
Kräuter-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel mit Chorizo:

4 Jakobsmuscheln
 100 g weiche, grobe Chorizo
 30 g Butter
 1 EL helle Miso-Paste
 Pflanzenöl, zum Braten

Die Chorizo sehr fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Jakobsmuscheln in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Vom Herd nehmen und Butter sowie die Miso-Paste dazugeben. Beides schmelzen lassen und die Jakobsmuscheln mit Miso-Butter übergießen.



Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC- Gütesiegel** zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für den Kartoffel-Espuma:

330 g mehlig kochende Kartoffeln
 25 g Butter
 150 ml Milch
 0,5 g Muskatnuss, zum Reiben
 1 g Salz

Kartoffeln schälen. Dann genau 250 g Kartoffeln in Salzwasser kochen. 50 ml Kartoffelwasser abschöpfen, dann die Kartoffeln abgießen und passieren oder stampfen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Kartoffelmasse mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren. Mit Muskat und Salz würzen und heiß in den Sahne-Siphon füllen. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis zum Servieren im Wasserbad bei max. 75 Grad warmhalten.

Für das Kräuter-Öl:

½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Basilikum
 3 EL Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mithilfe eines Entsafters entsaften. Kräutersaft mit dem Öl mischen und anschließend mit einem Mixstab pürieren. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse
 1 Zitrone
 1 TL Öl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Erbsenkresse vom Beet schneiden und mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Mit etwas Pfeffer auf den Espuma geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.