

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2024** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Carmen Soudani

**Knoblauchsuppe mit Jakobsmuscheln im
Schinkenmantel und Pfannbrot mit Rucola-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 mehligkochende Kartoffel
 1 Zwiebel
 10 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb
 200 ml Sahne
 60 g Butter
 1 L Rinderfond
 1 TL mittelscharfer Senf
 60 g Weizenmehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch schälen bzw. abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Mehl zu Zwiebeln geben und mit Fond ablöschen. Kartoffeln, Knoblauch und Senf hinzugeben und Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben. Nochmals kurz aufkochen. Dann in einen Standmixer geben und durchmischen. Zurück in den Topf geben und mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

100 g Rucola
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 g Parmesan
 100 g Pinienkerne
 150 g mildes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Rucola waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen, Zitronenschale abreiben, anschließend auspressen. 75 g Pinienkerne im Mixer zu Mus verarbeiten, Knoblauch und Rucola dazu geben und kurz mixen. Zitronenabrieb und Saft einer halben Zitrone, Parmesan und das Olivenöl hinzugeben. Im Mixer zu einer weichen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Pinienkerne dazu geben. In kleinem Schälchen anrichten.

Für das Pfannbrot:

180 ml Milch
 50 g kalte Butter
 300 g Weizenmehl + Mehl, zum
 Ausrollen
 1 TL Backpulver
 1 ½ TL Salz
 1 EL Olivenöl

Mehl, Milch, kalte Butter, Olivenöl, Backpulver und Salz in eine Rührmaschine geben und kneten lassen. Am Ende mit den Händen auf einer mehlierten Fläche fertig kneten. Teig teilen, ausrollen und in einer Pfanne trocken anbraten. Brot in Streifen schneiden.

Für die Jakobsmuscheln: Muscheln trocken tupfen, halbieren und mit Pfeffer würzen. Rohschinken über Kreuz vierteln. Vom Rosmarinzweig 2/3 der Nadeln abstreifen.
4 Jakobsmuscheln
2 Tranchen Rohschinken
Butter, zum Braten
4 kleine Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2024):

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