

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2024** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Waltraud Schumann

**Jakobsmuscheln auf Papaya-Avocado-Relish mit
Zitronengras-Kokos-Schaum**

Zutaten für zwei Personen

Für das Papaya-Avocado-Relish:

- 1 reife, feste Papaya
- 1 reife Avocado
- 1 Flug-Mango
- 2 Schalotten
- 1 rote, milde Chilischote
- 1 Limette, Saft
- ½ Zitrone, Abrieb
- 100 ml Passionsfruchtsaft
- 3 Zweige Koriander
- 1 Msp. Ras el-Hanout
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Beides zusammen in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Mit Passionsfruchtsaft ablöschen, aufkochen lassen und zur Seite stellen. Koriander fein hacken und mit dazugeben. Papaya, Mango und Avocado jeweils schälen, entsteinen und in Würfel schneiden. Alles mit in die Pfanne geben und mit Zitronenabrieb, Limettensaft, Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

**Für den Zitronengras-Kokos-
Schaum:**

- ½ Limette, Saft
- 100 ml Sahne
- 150 ml Kokosmilch
- 300 ml Geflügelfond
- 2 EL getrocknetes, geschnittenes Zitronengras
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 1 TL Lecithin
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitronengras in einem Topf mit Olivenöl leicht anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Sud um die Hälfte reduzieren lassen. Kokosmilch, Sahne und Limettenblätter hinzufügen, aufkochen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Fond durch ein feines Sieb gießen und dann mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Lecithin unterrühren und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Jakobsmuscheln:

- 4 Jakobsmuscheln
- 1 Vanilleschote
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Vanillemark dazugeben. Jakobsmuscheln im aromatisierten Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern.

Für die Garnitur: Pinienkerne anrösten und als Garnitur oben drüber streuen. Gericht außerdem mit Koriander und Blüten garnieren.
1 Zweig Koriander
25 g Pinienkerne
Essbare lila Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand September 2024):

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