

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2022** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Berta Carrasco Grau

Jakobsmuscheln mit Weißweinsauce, karamellisiertem Chicorée, Polenta, Serrano und Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Chicorée:

3 Chicorée
 40 g Butter
 2 EL Zucker

Den Chicorée waschen, den Strunk herausschneiden und die Stauden in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Zucker karamellisieren. Danach den Chicorée dazugeben und glasig braten.

Für die Polenta:

120 g Express Polenta
 700 ml Gemüsefond
 280 ml Vollmilch
 30 g Parmesan
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond und Vollmilch in einen Topf geben, salzen und erhitzen. Unter gleichmäßigem Rühren die Polenta langsam einrieseln lassen. Die Hitze allmählich reduzieren und ein paar Minuten weiter rühren, bis die Polenta andickt. Danach den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan mit Butter einrühren. Nach Geschmack die Polenta salzen und pfeffern.

Für die Jakobsmuscheln:

6 küchenfertige Jakobsmuscheln
 2 Thymianzweige
 etwas Mehl
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln salzen und mehlieren. Butter und Thymian in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin kurz von beiden Seiten leicht goldbraun anbraten.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl. Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)

Für den Serrano: Serrano-Schinken in der Pfanne knusprig braten oder alternativ auf 4 Scheiben Serrano-Schinken einem Backblech im Ofen für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Für die Sauce: Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne goldbraun mit Öl andünsten. Zucker dazu geben, Schalotten karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend die Sahne hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

2 Schalotten
1 TL Zucker
50 g kalte Butter
200 ml Sahne
300 ml Weißwein
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
2 EL Pinienkerne

Gericht auf Teller anrichten und servieren.