

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2024** ▪  
Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Nelson Müller



Tung Nguyen

**Sous-vide gegarte Jakobsmuschel im Seezungenmantel mit Schwarzwurzel im schwarz gerösteten Zwiebelmantel, Eiertopping und weißem Portweinschaum**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Farce:**

200 g Seezungenfilets, ohne Haut  
100 g Bottarga von Meeräsche  
100 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswürfel

Ein Sous-Vide-Becken auf 55 Grad einstellen.

Seezunge in Würfel schneiden und mit Bottarga, Sahne, Eiswürfeln, etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und fein mixen.

**Für den Spinat und Jakobsmuschel:**

4 Jakobsmuscheln  
100 g Bottarga von Meeräsche  
4 Spinatblätter  
Eiswasser

Blattspinat gut waschen und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren.

Herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Dann die Blätter mit Küchenpapier trocknen. Jakobsmuscheln putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und ins Spinatblatt einrollen.

**Für die Rolle:**

400 g Seezunge  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seezunge auf eine Folie legen, die Farce auftragen und die Spinat Rollen auf die Farce legen und einrollen. Rolle in einem Beutel vakuumieren, dann im Wasserbad bei 55 Grad ca. 30 Minuten garen.

**Für die Schwarzwurzel:**

200 g Schwarzwurzel  
1 Zitrone, Saft  
500 ml Milch  
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen und in ca 5 bis 6 cm große Stücke schneiden. In warmer Milch kurz ziehen lassen, dann im gekochtem Salz-Zitronenwasser 5 Minuten ziehen lassen. Wurzel rausholen und trocknen lassen.

**Für die schwarz gerösteten Zwiebeln:**

100 g Röstzwiebeln  
5 g Aktivkohlepulver  
Salz, aus der Mühle

Röstzwiebeln und Aktivkohle in einen Mixer geben und fein mixen.

Schwarzwurzeln in der Mischung gut wälzen und bis zum Servieren zur Seite legen.

**Für das Eiertopping:**

1 Ei  
1 altbackenes Brötchen  
Salz, aus der Mühle

Ei im Wasser ca. 15 Minuten kochen, herausnehmen, pellen und klein hacken. Altbackenes Brötchen in Scheiben schneiden, im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, in einen Mixer geben und fein mixen. Eier mit fein gehacktem Brötchen mischen und mit Salz würzen.

**Für den Portwein-Schaum:** Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zwiebel mit Butter in einem Topf anbraten und mit Portwein ablöschen. Bottarga hinzugeben, kurz anbraten, dann Fischfond und Lorbeerblätter hinzugeben und kochen lassen, bis ca. 200 ml Flüssigkeit im Topf verblieben sind. Sahne hinzugeben, mit Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

50 g Bottarga von Meeräsche  
1 weiße Zwiebel  
150 g Butter  
200 ml Sahne  
300 ml Fischfond  
300 ml weißer Portwein  
2 Lorbeerblätter  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Wildkräuter und Blüten als Garnitur verwenden.  
Wildkräuter  
Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Seezunge** ist laut WWF nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

**Jakobsmuscheln** können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

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