

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.03.2025** ▪  
**Vorspeise mit Zora Klipp**



Patricia Kain

**Erbsen-Minz-Suppe mit Jakobsmuscheln und Pumpernickel-Crumble**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Erbsen-Minz-Suppe:**

600 g aufgetaute TK Erbsen  
 1 Zwiebel  
 40 g Butter  
 150 ml Kokosmilch  
 400 ml Gemüsefond  
 5 Zweige Minze  
 1 Prise gemahlene Chili  
 ½ TL Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Die Erbsen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Einige Erbsen zur Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und würfeln, die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Einige Blätter zum Garnieren aufbewahren. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Kokosmilch dazu gießen und mit Fond auffüllen. Erbsen zugeben und zusammen mit der Minze fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Suppe nochmals mit einer Flocke Butter schaumig aufmixen.

**Für den Pumpernickel-Crumble:**

3 Scheiben Pumpernickel  
 Butter, zum Braten  
 3 Zweige Minze  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und fein gehackter Minze kross werden lassen. Mit etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 geputzte Jakobsmuscheln  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Prise gemahlene Chili  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Dann bei geringer Hitze 5 Minuten weiterbraten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Januar 2025):

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