

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2021 ▪  
Finalgericht von Johann Lafer



**Schwarze Muschel-Tortellini mit Estragon-Butter und Spinatsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:**

150 g Mehl  
150 g Hartweizengrieß  
3 Eier  
2 Päckchen Sepia-Tinte  
1 EL Olivenöl  
1 gestrichener TL Salz

Das Mehl, den Hartweizengrieß und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen und die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Olivenöl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen und das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig lange und kräftig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

**Für die Füllung:**

1 kg Herzmuscheln  
50 g Zanderfilet, ohne Haut  
50 g küchenfertige Garnelen, ohne Schale und Kopf, entdarnt  
200 ml trockener Weißwein  
Currypulver, zum Abschmecken  
Chilipulver, zum Abschmecken  
30 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen.

Olivenöl erhitzen und die Muscheln darin schwenken. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Den Sud durch einen Kaffeefilter oder ein ganz feines Passiertuch geben und auffangen. Für die Estragon-Butter beiseitestellen.

Zanderfilet und Garnelenfleisch mit den ausgelösten Muscheln grob hacken, sodass eine Bindung entsteht. Alles mit Salz, Currypulver und Chili abschmecken und in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen.



Achten Sie beim Kauf von **Herzmuscheln** auf das MSC-Label (Wildfang). Außerdem sind laut WWF Muscheln aus dem Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, die mit Hand gesammelt werden, empfehlenswert.

Um **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen und MSC-zertifiziert sein.

Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

**Für die Fertigstellung:** Eier trennen und die Eigelbe mit etwas Wasser verquirlen. Eiweiß anderweitig verwerten. Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und mithilfe der Nudelmaschine zwei lange, dünne Bahnen ausrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Füllung mittig und mit Abstand nebeneinander auf eine Teigbahn geben. Die andere Teigbahn mit dem Eigelb dünn einpinseln und auf die Teigbahn mit der Füllung legen. Luft zwischen den einzelnen Häufchen herausstreichen und den Teig andrücken. Mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann wie ein Halbmond zusammenlegen, den Rand festdrücken, dann die Enden nach hinten zusammenlegen. Fest drücken. In reichlich, leicht siedendem Salzwasser 3-5 Minuten offen ziehen lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

**Für die Estragon-Butter:** Muschelsud (s.o.) etwas einkochen lassen. Dann kalte Butter einrühren, dabei darf der Sud nicht mehr kochen.  
60 g kalte Butter  
1 Limette  
3 Zweige Estragon  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Limettensaft, Limettenabrieb, Estragon und Zucker zum Sud geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spinatsalat:** Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen, ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Balsamico, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren, sodass sich das Salz auflöst. Dann das Olivenöl und den Spinat begeben und gut vermengen.  
100 g Babyspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
3 EL weißer Balsamico  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Dagmar:** *Dagmar röstete die Pinienkerne an und gab sie zum Spinatsalat. Den Muschelsud schmeckte sie mit Portwein und Muskatnuss ab.*  
Pinienkerne  
Muskatnuss  
Heller Portwein

**Zusatzzutaten von Verena:** *Verena gab den weißen Sesam zum Spinatsalat. Die Schalotte hackte sie klein und schwitze sie für den Muschelsud an. Den Muschelsud schmeckte sie außerdem mit Zitronenabrieb ab.*  
Weißer Sesam  
Schalotte  
Zitrone