

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Sandi Elayan

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocado, grünem Apfel
und Mango-Pinienkern-Salsa**

Zutaten für zwei Personen

Für die Avocado und den Apfel:

200 g Avocado
 1 Apfel
 1 Limette
 1 Stück Ingwer
 Etwas grüne Chilisauce
 50 ml Traubenkernöl
 Etwas Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und auch fein würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel- und Avocado-Würfel mit Limettensaft und Traubenkernöl marinieren. Ingwer schälen und reiben. Alles mit Chilisauce, Pfeffer, Salz und Ingwer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

6 große, ausgelöste Jakobsmuscheln
 100 g Butter
 50 ml Sonnenblumenöl
 1 Zweig Thymian
 Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus der Butter Nussbutter herstellen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und halbieren, sodass zwei dicke Scheiben entstehen. Jakobsmuschel-Scheiben leicht salzen und pfeffern, mit etwas geklärter Nussbutter bepinseln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Jakobsmuscheln bei starker Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Sonnenblumenöl und dem Thymianzweig von beiden Seiten etwa 20 Sekunden knusprig anbraten.



**PROFI
TIPP**

Wenn Sie eine Jakobsmuschel von außen knusprig braten oder sie mit einem Teig o.ä. belegen wollen, ist es von Vorteil, wenn Sie die Muscheln mit einer Farce bestreichen, weil dies als Klebstoff dient.



**PROFI
TIPP**

Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC-Label** zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem restlichen Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetzen gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für die Salsa:

10 reife Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 rote, milde Chilischote
 ½ reife Mango
 1 Limette
 60 g Pinienkerne
 1 TL Lavendelhonig
 Etwas rote Chilisauce
 30 ml Apfelessig

Mango schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden und klein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und zur den Mango-Würfeln geben. Tomaten abziehen, entkernen und fein würfeln. 2 Teelöffel der Tomate zur Mango geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 Teelöffel davon zur Mango geben. Mit Apfelessig, Limettensaft, Olivenöl, Lavendelhonig, Salz, Pfeffer, den gemahlene Korianderkörnern, Chili, Chilisauce und Knoblauch pikant abschmecken.

100 ml fruchtiges Olivenöl
1 Zweig Koriander
Gemahlene Korianderkörner
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Koriander und Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Von dem Avocado-Apfel-Ragout mit zwei Löffeln Nocken formen und jeweils drei Nocken auf einen Teller setzen. Die gebratenen Jakobsmuscheln danebenlegen. Mango-Pinienkern-Salsa ringsum verteilen und mit Koriander- und Estragonblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.