

| Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2017 |
Tagesmotto: "Muscheln" mit Alexander Kumptner



Celia Caspary

Muschel-Risotto mit Garnele und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Muschel-Risotto:

- 150 g Risottoreis
- 8 Jakobsmuscheln (küchenfertig)
- 2 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 Cocktailtomaten
- 1 Zitrone
- 1 L Krustentierfond
- 1 L Geflügelfond
- 200 g Parmesan
- 100 g Pinienkerne
- 200 ml Weißwein
- 1 Bund Thymian
- 1 Vanilleschote
- 200 g Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen und abwechselnd mit Krustentierfond und Geflügelfond unter Rühren aufgießen bis das Risotto gar ist, aber noch etwas Biss hat. Jakobsmuscheln und Tomaten klein würfeln und Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und kleinhacken. Kurz bevor das Risotto fertig ist 4 Jakobsmuscheln, den Zitronenabrieb, den Parmesan, die Pinienkerne, Chili und die gewürfelten Tomaten unterrühren. Zuletzt kann je nach Belieben noch ein Stück Butter untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Garnelen und die restlichen Jakobsmuscheln in Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten (sie sollten innen noch glasig sein). Die Vanilleschote, den Thymian und die Zitronenschale mit der Butter aufschäumen und die Garnelen und Muscheln darin schwenken.

Für das Basilikum-Pesto:

- 1 Bund Basilikum
- ½ Zehe Knoblauch
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum abzupfen, abbrausen und trocken wedeln. In ein hohes Gefäß geben. Den Knoblauch abziehen, kleinhacken und zusammen mit Pinienkernen, Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und solange mit Olivenöl aufgießen bis er greift und eine schöne nicht zu feste Konsistenz entsteht.

- Für den Parmesanchip:**
 200 g geriebener Parmesan

Parmesan in der gewünschten Form auf Backpapier geben und bei 180 Grad Umluft im Ofen solange backen bis der Parmesan knusprig ist.

Das Risotto in einem Servierring anrichten, eine Jakobsmuschel oben drauf legen und die Garnele daran anlehnen. Um das Risotto noch das Pesto träufeln und Pinienkerne platzieren.



Matthias Sartor

Jakobsmuscheln mit Rosinen-Gemüse-Couscous und Knoblauch-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:
 4 küchenfertige Jakobsmuscheln
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rosinen-Gemüse-Couscous:
 60 g Couscous
 1 Zucchini
 1 Rote Paprika
 10 Cherry Tomaten
 1 Zehe Knoblauch
 60 g Rosinen
 200 ml Krustentierfond
 ½ Bund Thymian
 1 EL gemahlener Koriander
 1 EL Currypulver
 Olivenöl, zum Anbraten
 Chilipulver, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Couscous hinzugeben. Mit dem Fond aufgießen und einkochen lassen. Paprika, Tomaten und Zucchini abbrausen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Öl kurz blanchieren und mit Curry, Koriander, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rosinen unter den Couscous heben und den Thymian darüber verteilen.

Für den Knoblauch-Dip:
 500 g Joghurt
 200 g Schmand
 3 Zehen Knoblauch
 1 Zitrone
 ½ Bund glatte Petersilie
 3 TL Olivenöl
 1 TL Salz
 1 Prise Cayennepfeffer

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit dem Olivenöl verrühren, Salz und Cayennepfeffer zugeben und gut mit dem Joghurt und Schmand vermischen. Petersilie abbrausen und kleinhacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit der Petersilie und etwas Zitronensaft zu dem Dip geben.

Auf einem Teller das Rosinen-Gemüse-Couscous anrichten und die Jakobsmuscheln darauf verteilen. Dip in einem Schälchen daneben platzieren und servieren.



Sylvia Mathäa

Linguine alle Vongole

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine: Eier aufschlagen und mit dem Mehl verkneten. Teig in 3 Teile teilen, durch die Nudelmaschine dünn ausrollen, mehlen und dann durch den Linguine Aufsatz ziehen. Anschließend 2 Minuten in einem Topf in Salzwasser kochen.

250 g Mehl
3 Eier
Salz, aus der Mühle

Für die Muscheln: Venusmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und Weißwein dazugeben. Ca. 4 Minuten kochen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin andünsten. Mit dem Wein-Muschel-Sud ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Aus der Hälfte der Muschel das Muschelfleisch lösen. Muschel und Muschelfleisch im Sud erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Nudeln im Sud schwenken und erwärmen.

500 g frische Venusmuscheln
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Zitronensaft
150 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linguine auf einem Teller anrichten, die Muscheln darauf setzen und servieren.



Werner Brück

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Garnele, Karotten-Confit und Kokos-Chili-Kaffir-Fumet

Zutaten für zwei Personen

Für die Muscheln:

2 küchenfertige Jakobsmuscheln
 2 Garnelen (küchenfertig)
 2 EL Rapsöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl beidseitig in einer Pfanne saftig braten.

Für das Karotten-Confit:

300 g Karotten
 1 EL Karottensaft
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 1 EL Vanillezucker

Die Karotten schälen und fein würfeln. Die Karottenwürfel mit Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken, Karottensaft zugeben und abgedeckt weich dünsten. Abschütten und sehr gut einem Küchentuch auswringen. Noch gut warm im Mixer mit der Butter nicht zu fein pürieren.

Für das Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:

2 Stangen Zitronengras
 100 ml Nolly Prat
 100 ml Weißwein
 400 ml Kokosmilch
 500 ml Geflügelfond
 1 Msp. Chilischote
 1 TL geriebener Ingwer
 2 EL Chilisauce süß scharf
 1 Kaffir-Limette
 1/2 EL Limonen-Olivenöl
 20 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Zitronengras klein schneiden, in Butter anschwenken, mit Nolly Prat und Weißwein gut reduzieren. Kokosmilch, Geflügelfond, Chillischote, Ingwer, Chilisauce, Limonen-Olivenöl zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Die Schale der Kaffir-Limette einreiben, mit Butter und Salz herzhaft würzen und warm halten.

Das Karotten-Confit mit einem Servierring auf einem tiefen heißen Teller anrichten. Das Muschel-Carpaccio fächerförmig verteilen und mit Chiliflocken bestreuen. Je eine Garnele auflegen und das Gericht mit dem aufgeschäumten Kokos-Chili-Kaffir-Fumet anrichten.