

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2024** ▪
Finalgericht von Nelson Müller



**Linguine mit Herzmuschelragout, Safransauce und
konfierten Kirschtomaten**

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguine:

4 Eier, Größe M
360 g Semolamehl
20 g Mehl
½ TL Kurkuma
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethacken zu einem glatten Teig vermischen. Je nach Bedarf wenig Wasser hinzufügen. Etwas ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünne Platten rollen und in Linguineform schneiden.

In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für das Muschelragout:

400 g Vongole/Herzmuscheln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Möhre
½ Stange Lauch
1 große Schalotte
1 Limette, Saft
250 ml Sahne
250 ml Weißwein
½ Bund Estragon
1 g Safranfäden
Stärke, zum Binden
Olivenöl, zum Braten

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. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend Muscheln in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und mit Weißwein ablöschen. Fond abgießen und für die Sauce beiseite stellen.

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Das restliche Gemüse in etwas größere Rauten schneiden. In Olivenöl anschwitzen mit Weißwein ablöschen und mit dem Muschelfond auffüllen. Solange köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Sahne und Safran dazugeben einmal aufkochen und mit etwas Stärke binden. Muscheln zur Sauce geben und mit gehacktem Estragon und Limettensaft abschmecken.

Für die Tomaten:

10 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knolauch abziehen und andrücken. Kirschtomaten mit allen Zutaten in eine Pfanne geben, gut durchmischen und im Ofen bei 120 Grad ca. 20 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Greta: *Mit dem Chilipulver schmeckte Greta die Sauce ab, 3 Ingwerscheiben und die Kaffirlimettenblätter gab sie in den Muschelsud.*
Ingwer
Chilipulver
Kaffirlimettenblätter

Zusatzzutaten von Kevin: *Die Chilischote und den Ingwer hackte Kevin klein und gab beides in den Muschelsud. Zwei Rosmarinzweige gab er zu den Tomaten in die Pfanne.*
Chilischote
Ingwer
Rosmarin



Venusmuscheln oder auch Herzmuscheln (Vongole) werden laut WWF aus folgendem Gebiet empfohlen (Stand Januar 2024):

- 1. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Adria (GSA 17, 18) (Mit der Hand gesammelt, Handrechen)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Meeresfrüchte-Tartelettes

Zutaten für zwei Personen

Für die Tartelettes:

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
 Neutrales Öl, zum Einfetten

Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig halbieren, mit Mehl bestäuben und diagonal ausrollen. Tarteformen einfetten und Teig rund ausstechen. Teig in die Formen geben, mit einer anderen Form beschweren und im Ofen für ca. 10 Minuten blindbacken. Tartelettes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

6 Riesengarnelen, küchenfertig, mit
 Schale
 2 Jakobsmuscheln
 1 Karotte
 1 Fenchelknolle
 1 EL Essig
 1 EL Olivenöl
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne mit Öl erhitzen und Garnelen in der Schale darin von allen Seiten anbraten. Herausnehmen, aus der Schale lösen und in feine Würfel schneiden. Jakobsmuscheln ebenfalls kleinhacken und beides miteinander vermischen.

Gemüse schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Diese in der Garnelenpfanne anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Meeresfrüchte dazugeben.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 1 EL Senf
 1 EL dunkle Misopaste
 200 ml Sonnenblumenöl

Ei in einen hohen Messbecher schlagen. Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und langsam Öl hineingießen. Dabei mit dem Stabmixer anfangen zu mixen und eine Mayonnaise herstellen. Am Ende Misopaste einrühren.

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill
 2 EL Forellenkaviar
 Essbare Blüten, zur Garnitur

Dill vom Zweig zupfen. Forellenkaviar und Blütenblätter als Garnitur verwenden.

Tartelettes auf Tellern anrichten, mit Mayonnaise befüllen, Meeresfrüchte-Gemüse daraufgeben, mit Forellenkaviar, Dill und Blütenblättern garnieren und servieren.



Eismeergarnelen sind laut WWF nur aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2024*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada (Reusen, Fallen)

Tropische Garnelen:

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur (Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie)

Jakobsmuscheln sind laut WWF nur aus folgendem Gebiet zu empfehlen (*Stand Januar 2024*):

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