



Zwischengang: Nelson Müller

Jakobsmuschel | Süßkartoffel | Zitrusfrüchte | Curryschaum

Zutaten für 4 Personen

- Für das Süßkartoffelpüree:** Für das Püree den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Am besten die Süßkartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und auf einem Backblech im Ofen je nach Größe 45–50 Minuten garen. Alternativ können sie auch gekocht werden. Anschließend die weichen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß die Schale abziehen. Die Knollen in Stücke schneiden und mit Butter und Sweet Chili Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.
- 2–3 Süßkartoffeln
 - 100 g Butter
 - 2 EL Sweet Chili Sauce
 - Salz
 - frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Zitrusfrüchte:** Die Grapefruit und die Orange filetieren. Dazu die Schale mit einem Messer großzügig ablösen, sodass auch der weiße Rand entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfleits heraus schneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen. In einer Pfanne Zucker mit etwas von dem Saft der Früchte erhitzen. Die Zitrusfilets darin karamellisieren.
- 1 rosa Grapefruit
 - 1 Orange
 - Etwas Zucker
- Für die Jakobsmuscheln:** Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen, erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze je 1 Minute grillen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
- 8 Jakobsmuscheln
 - 1 EL Olivenöl
 - Fleur de Sel
 - frisch gemahlener Pfeffer
- Für das Mandarinengelee:** Den Saft und das Agar-Agar zusammen in einen Topf geben, aufkochen und einmal richtig durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und ordentlich verrühren. Den heißen Fond auf ein Blech in der gewünschten Höhe ausgießen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen.
- 250 ml Mandarinenensaft
 - 2,5 g Agar-Agar
 - 0,5 Blatt Gelatine
- Für den Curryschaum:** Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Anschließend den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen zuerst pürieren und anschließend passieren. Mit der gelben Curry Paste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter untermontieren und mit dem Champagner final parfümieren. Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.
- 100 g Weißes vom Lauch
 - 100 g weiße Champignons
 - 100 g weiße Zwiebeln
 - 100 g Fenchel
 - 100 g Knollensellerie
 - 50 ml Pernod
 - 50 ml Wermut
 - 50 ml Weißwein
 - 200 ml Sahne
 - 200 ml Fond
 - Gelbe Curry Paste
 - 50 ml Champagner
 - Salz, Pfeffer, Olivenöl
 - 100 g Butter