



| Kerner's Köche – Menü am 17.03.2018 |
Mit Léa Linster, Christian Lohse, Alfons Schuhbeck, Sarah Wiener



Vorspeise: Léa Linster

Muscheln in Curry-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Muscheln: Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten kochen lassen.

Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und entbarren (säubern).

Für die Curry-Sahne-Sauce: Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

1 Schalotte
etwas Butter
100 ml Weißwein (am besten

Riesling)

3 Eigelb

Currypulver

3 Safranfäden

125 g Sahne

¼ rote Paprika

¼ grüne Paprika

feines Meersalz

frisch gepresster Zitronensaft

Speisestärke

Butter

Öl

¼ Bund Schnittlauch

Etwas Lauchgrün

Butter und Öl in einem Topf erwärmen und feinen Curry dazugeben.

Mit etwas von dem Weißwein-Sud aufgießen. Sahne und etwas angerührte Stärke dazugeben. Würzen.

Die Paprika schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in die Sauce geben. Zum Abbinden noch etwas Butter hineingeben.

Die Muscheln auf die Teller verteilen und mit der Curry-Sahne-Sauce aufgießen. Mit Schnittlauchröllchen und etwas von sehr feingeschnittenem Lauchgrün garnieren.