

## Jakobsmuscheln | Yuzu | Kürbis | Hühner Chips Nick Brill

### Jakobsmuscheln

4 lebende große Jakobsmuscheln  
Olivenöl  
Salz; frisch gemahlener Pfeffer  
frische Yuzu-Zesten; Zitronensaft

### Hühner Chips

je 300 g frische Hühnerhaut und Geflügelfond  
120 g Tapiokastärke  
Grillgewürzmischung für Hühnchen

### Yuzu-Gel & Yuzu-Perlen

60 g Zitronensaft  
je 40 g Kalamansi- und Limettensaft  
40 g Gelbes Ponzu-Zitrus-Seasoning  
140 g Läuterzucker (1:1)  
3 g Agar-Agar; 2,5 g Gellan  
106 g Yuzu-Saft; 0,2 g Xanthan  
flüssiger Stickstoff

### Kürbis-Püree

1 TL geklärte Butter  
300 g Butternut-Kürbis, fein geschnitten  
je 100 g Geflügelbrühe, Sahne und Vollmilch  
Nussbutter; Salz; Sushi-Seasoning; 1 Msp. Xanthan

### Yuzu-Kürbis-Vinaigrette

65 g Schwarzer-Knoblauch-Essig  
30 g Dashi-Essig  
100 g Sashimi-Seasoning  
30 g Butternut-Kürbissaft  
15 g Yuzu-Saft  
12 g Wasser  
Saft von 1/4 Zitrone  
0,3 g Xanthan  
reichlich warme Geflügelbutter

### Anrichten

12 kleine Scheiben roher Butternut-Kürbis; 4 kleine Scheiben Butternut-Kürbis, blanchiert und gegrillt; abgeflämmte, gepickelte weiße Zwiebelspalten; gebackene Kürbischips, aus Kürbispüree; Senfkresse; junge Pakchoiblättchen, Gewürztagetesblüten

### **Jakobsmuscheln**

Die Jakobsmuscheln vorsichtig öffnen, aus der Schale lösen und säubern. Die Jakobsmuschelnüsse quer in je 3 Scheiben schneiden und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, frische Yuzu-Zesten und Zitronensaft marinieren. Dann sofort anrichten.

### **Hühner Chips**

Die frische Hühnerhaut in dem Geflügelfond zugedeckt 4 Stunden weich köcheln lassen. Den Topfinhalt passieren, dabei den Hühnerkochfond auffangen. 240 g weiche Hühnerhaut mit 240 g Hühnerkochfond, der Tapiokastärke und etwas Grillgewürzmischung im Thermomix bei 100°C 20 Minuten mixen. Die Masse auf eine Silikonbackmatte streichen, mit einer weiteren Silikonbackmatte bedecken und im Backofen bei 160°C 20 Minuten backen. Dann die obere Silikonbackmatte entfernen und die Hühnerchips bei 120°C weitere 20 Minuten fertig backen.

### **Yuzu-Gel & Yuzu-Perlen**

Für die Zitrus-Base den Zitronen-, den Kalamansi- und den Limettensaft, das Ponzu-Zitrus-Seasoning und 90 g Läuterzucker aufkochen. Für das Yuzu-Gel 200 g Zitrus-Base mit dem Agar-Agar, dem Gellan und 6 g Yuzu-Saft aufkochen und gelieren lassen. Das kalte Yuzu-Gelee zu einem feinen Gel mixen und kalt stellen. Für die Yuzu-Perlen den restlichen Yuzu-Saft (100 g), den restlichen Läuterzucker (50 g) und das Xanthan mixen, dann in eine flexible Kunststoff-Flasche mit kleiner Tülle füllen. In einen Behälter reichlich flüssigen Stickstoff füllen und in das Stickstoffbad kleine Tropfen von der Flüssigkeit fallen lassen. Die entstandenen gefrorenen Yuzu-Perlen aus dem flüssigen Stickstoff schöpfen und in einem verschließbaren Behälter im Tiefkühlgerät bei -18 °C aufbewahren.

### **Kürbis-Püree**

Den geschnittenen Butternut-Kürbis in der geklärten Butter anschwitzen. Dann mit der Geflügelbrühe, der Sahne und der Vollmilch aufgießen und einköcheln lassen. Das weiche Kürbisfleisch abtropfen lassen und mit 20% Nussbutter mixen. Das Kürbispüree mit Salz, Sushi-Seasoning abschmecken und mit dem Xanthan binden, dann zimmerwarm anrichten.

### **Yuzu-Kürbis-Vinaigrette**

Den Schwarzer-Knoblauch-Essig, den Dashi-Essig, das Sashimi-Seasoning, den Butternut-Kürbissaft, den Yuzu-Saft, das Wasser, den Zitronensaft und das Xanthan mixen. Kurz vor dem Anrichten die Yuzu-Kürbis-Vinaigrette mit einem Löffel im Verhältnis 1:1 mit warmer Geflügelbutter vermengen.

### **Anrichten**

Je 3 roh marinierte Jakobsmuschelscheiben mit je 3 Scheiben roher Butternut-Kürbis und je 1 Scheibe gegrilltem Butternut-Kürbis dachziegelartig auf 4 Tellern anrichten. Rundherum einige Tupfen Kürbis-Püree und Yuzu-Gel spritzen. Alles mit geblähten, gepickelten Zwiebspalten, Hühner- und Kürbis-Chips, sowie Senfkresse, jungen Pakchoiblätchen und Gewürztagetesblüten garnieren. Etwas lauwarmer Yuzu-Kürbis-Vinaigrette auf die Teller geben und zum Schluss gefrorene Yuzu-Perlen darüber streuen.