

2023

Pflanzliches Schmankerl von Maximilian Moser, Sternekoch des  
Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg  
**„Vegane Jakobsmuschel“ – Rezept vom Sternekoch**



Eine spannende kulinarische Kreation teilt Maximilian Moser, Sternekoch des Hotels Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern mit seiner Interpretation einer veganen Jakobsmuschel. © Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Ben Döring

**(Rezept für 4 Portionen)**

**Die „Jakobsmuschel“**

4 Kräutersaitlinge

Zubereitung: Die Pilze putzen und aus jedem Strunk drei Stücke in der Größe einer Jakobsmuschel ausschneiden. Ritzt man die einzelnen Stücke mit einem scharfen Messer kreuzweise ein, kann die Marinade später noch besser einziehen.

**Sud zum Einlegen der Pilze**

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

30 ml Weißweinessig

20 g Zucker

1 Lorbeerblatt

etwas Senfkörner

etwas Pfefferkörner

etwas Piment

etwas Salz



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Tom Carlos Kupfer +49 8807 21490-14 [tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa.mang@hermann-meier.de](mailto:lisa.mang@hermann-meier.de)

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**

[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Gourmetrestaurant Aubergine



Zubereitung: Alle Zutaten aufkochen, die geschnittenen „Jakobsmuscheln“ hinzugeben und ca. 30 Sekunden mitkochen. Anschließend vakuumieren oder in ein Weck-Glas umfüllen und mindestens 48 Stunden einlegen.

Die Pilze vor dem Anrichten in etwas Pflanzenöl anbraten (wie eine echte Jakobsmuschel). Optik und Konsistenz der Pilze erinnern dann sehr an die Meeresfrucht.

### **Kräutersud**

50 g Karotte  
50 g Sellerie  
50 g Zwiebeln  
30 g Champignons  
30 g Lauch  
100 ml Weißwein  
20 ml Noilly Prat (franz. Wermut)  
1 Lorbeerblatt  
etwas Senfkörner  
etwas Wacholderbeere  
etwas Pfefferkörner  
ca. 5 große Strunk Petersilie  
20 g getrocknete Shiitake-Pilze  
20 g Kombu-Algen

Zubereitung: Das Gemüse (bis auf Shiitake-Pilze und Algen) und die Gewürze mit Pflanzenöl in einem Topf anbraten, bis ein leichtes Röstaroma entsteht. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist und ca. 3 Stunden bei niedriger Temperatur (ca. 80 °C) ziehen lassen. Den Sud anschließend durch ein feines Tuch abpassieren und mit den getrockneten Shiitake-Pilzen und Kombu-Algen aufkochen und eine weitere Stunde köcheln lassen. Nun den Sud mit Salz abschmecken und nochmals durch ein feines Tuch abseihen.

### **Kräuteröl**

100 ml Pflanzenöl  
120 g Petersilienblätter, Schnittlauch, Kerbel

Zubereitung: Das Öl und die grob gehackten Kräuter im Thermomix zunächst bei 80 °C fünf Minuten mixen und später durch ein feines Tuch passieren.

### **Salzzitrone**

Eingelegte Salzzitrone  
50 ml Reismilch

Zubereitung: Gemeinsam aufkochen und anschließend im Thermomix mixen, bis eine glatte Creme entsteht.

### **Senfkaviar**

20 g Senfkörner  
40 ml weißen Balsamico  
etwas Salz und Zucker

Zubereitung: Senfkörner 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Weißen Balsamico mit etwas Salz und Zucker aufkochen und die abgebrühten Senfkörner darin einlegen.

### **Tipp von Maximilian Moser: Das Auge isst mit!**

„Für eine ansprechende Präsentation richte ich die vegane Jakobsmuschel mit einer sehr fein geschnittenen Cedro an, die ich vorher mit Olivenöl und etwas Salz mariniert habe.“



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

#### Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Tom Carlos Kupfer +49 8807 21490-14 [tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa.mang@hermann-meier.de](mailto:lisa.mang@hermann-meier.de)

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**

**[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Gourmetrestaurant Aubergine**

