

Erbsen-Minz-Gazpacho und Jakobsmuschel-Crostini

Für 2 Personen

500 g Erbsenschoten	6 Jakobsmuscheln, küchenfertig	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	0,25 Bund Minze	75 g Naturjoghurt
1 Apfel, grün	250 ml Gemüsefond	1 Limette, unbehandelt
1 Frühlingszwiebel	1,5 Zweige Koriander	35 ml Olivenöl
0,5 Ciabatta	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Erbsen aus den Schoten brechen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Limettenschale abreiben, anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Erbsen zwei bis drei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten. Das Ganze mit der Hälfte der Minze, dem Joghurt, den Apfelvierteln und dem Gemüsefond in einen Glasmixer geben und fein pürieren. Den Gazpacho durch ein Sieb passieren und mit der Hälfte des Limettensaftes, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, fein würfeln, in eine Schüssel geben und auf Eis stellen. Die Frühlingszwiebel fein würfeln. Den Koriander und die restliche Minze abzupfen und fein hacken. Das Jakobsmuscheltatar mit dem Lauch, den Korianderblättern, dem restlichen Limettensaft, dem Limettenabrieb und 15 Millilitern Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen. Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun anrösten. Das Jakobsmuscheltatar auf den Brotscheiben anrichten und den Gazpacho mit der Minze und den Crostini auf Tellern dazu reichen.

Ann-Christin Katenbring am 29. September 2009