

Jakobsmuscheln mit Serrano-Schinken

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln, mit Schale	8 Scheiben Serranoschinken	2 Feigen
1 Frühlingszwiebel	50 g Cherrytomaten	4 Stangen Grüner Spargel
1 Bund Ruccola	1 Limette, unbehandelt	50 g Pinienkerne
20 g Butter	30 g Dijon-Senf, mittelscharf	2 EL Butterschmalz
2 EL Akazienhonig	50 ml Balsamico-Crème, weiß	Zucker
Puderzucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Jakobsmuscheln mit einem Messer vorsichtig aufklappen und die Muschel herauslösen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Ruccola waschen, trocken schleudern und von den Stielen entfernen. Die Feigen aufschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Anschließend mit dem Honig, dem Senf und der Balsamico-Crème mischen und zu dem Ruccola geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Cherrytomaten in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Leicht mit dem Puderzucker bestäuben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Anschließend in einer Pfanne mit der Butter glasig anbraten. Den Spargel waschen, trocken tupfen, die Enden kürzen und den Spargel halbieren. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und den Spargel anbraten. Die Jakobsmuscheln in den Serranoschinken einrollen, salzen und pfeffern und mit den Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen und die Jakobsmuscheln anbraten. Den Salat auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Die Cherrytomaten und die Zwiebeln hinzugeben. Die Jakobsmuscheln und den Spargel auf dem Salat anrichten.

Jürgen Hormann am 09. Februar 2010