

# Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit grünem Spargel

## Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	6 Scheiben Parma-Schinken	6 Stangen grüner Spargel
1 unbehandelte Limette	1 unbehandelte Zitrone	1 kleine Chilischote
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
150 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	100 ml Schlagsahne
6 Salbeiblätter	20 g Ingwer	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Ingwerschaum die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, den Ingwer schälen und alles fein würfeln. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Ganze leicht anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Fischfond hinzugeben und weiterköcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und halbieren. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin auf mittlerer Temperatur einige Minuten anbraten. Die übrige Knoblauchzehe und eine Hälfte der Chilischote mit in die Pfanne geben, den Spargel mit Salz und Pfeffer würzen und weitere acht Minuten braten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Muscheln aus der Schale nehmen, von Muskeln befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Anschließend die Muscheln mit jeweils einem Salbeiblatt in einer Scheibe Parma-Schinken einwickeln und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher befestigen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin von jeder Seite etwa Minuten braten. Abschließend die Ingwersoße mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Jakobsmuscheln mit dem grünen Spargel auf Tellern anrichten und mit dem Ingwerschaum garnieren.

Sebastian Bauer am 03. August 2010