

Dreierlei von der Jakobsmuschel

Für 2 Personen

Für die Jakobsmuschel 1:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Maracuja	1 TL milder Weißweinessig
1 TL Agavendicksaft	3 EL kaltgepresstes Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Koriandergrün	1 TL Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
1 EL Rapsöl	Piment-d'Espelette	Salz

Für das Jakobsmuschel 2:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Knolle schwarzer Trüffel	1 Stiel Zitronengras
1 Limette	100 ml Rapsöl	1 EL Agavendicksaft
1 EL Senf, mittelscharf	1 Bund Schnittlauch	100 ml Milch
1 Muskatnuss	1 EL Trüffelöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuschel 3:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 mittelgroße Chicoréestauden	100 g Schalotten
70 g Butter	200g kalte Butter	200 ml trockener Weißwein
350 ml Fischfond	1 EL Rapsöl	15 g Zucker
Himbeeressig	Vanillesalz	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Muschelschalen	4 Passionsfruchtblüten
------------------	------------------------

Für die Vinaigrette Maracujas halbieren und Fruchtmark mit Teelöffel herauskratzen. Mit einem Pürrierstab pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen. Mit Essig, Agavendicksaft, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Olivenöl mit Schneebesen unterrühren. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Kräuter mit der Vinaigrette verrühren. Fleur de sel und Curry mischen. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Currysalt würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, abschließend in Muschelschalen servieren.

Für das Carpaccio Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronengras, Limettensaft und -abrieb in Topf geben. Öl dazugeben und kurz erwärmen, bis Aromen der Limette und des Zitronengrases herauskommen. Öl mit Senf vermischen und mit Agavendicksaft abschmecken. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschnittenem Schnittlauch verfeinern. In einem Topf Milch aufkochen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Trüffelöl zugeben und mit Pürrierstab schaumig aufmixen.

Für das letzte Dreierlei Schalotten abziehen und schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Nach fünf Minuten mit Weißwein ablöschen, leise köchelnd fast vollständig einkochen. Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen, danach passieren. Kalte Butterwürfel mit einem Pürrierstab in den heißen Fond mixen. Mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken. Sauce kurz vor dem Anrichten ohne zu köcheln schaumig mixen. Chicorée waschen, Strunk entfernen und in ein bis zwei Zentimeter breite Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker hinzugeben und karamellisieren. Chicorée zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln eine Minute von beiden Seiten anbraten, mit Vanillesalz und Pfeffer abschmecken. Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten, mit Passionsfruchtblüten und gehobeltem Trüffel garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 18. November 2015