

Jakobsmuschel trifft Chorizo mit mediterranem Gemüse

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln 50 g Chorizo Olivenöl

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	1 rote Paprika	1 große Kartoffel
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
100 ml Wermut	150 ml Krustentierfond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse Fenchel waschen und in kleine Stücke schneiden. Paprika halbieren, von den Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Knoblauch dazugeben und kurz mitschwitzen. Etwa die Hälfte von Paprika und Fenchel dazugeben. Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Wermut ablöschen, Krustentierfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffel schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Kartoffelkreise in den Paprika-Fenchel-Fond geben und zehn Minuten gar kochen. Das restliche Paprika und Fenchel in Olivenöl circa fünf Minuten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chorizo diese in der Moulinette fein hacken. Wurstbrösel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Jakobsmuschel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin bei starker Hitze von einer Seite anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Jakobsmuscheln von der anderen Seite noch kurz nachziehen lassen.

Kartoffelkreise aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen zweiten Topf gießen, noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Chorizo-Bröseln auf mediterranem Gemüse anrichten und servieren.

Melanie Globerger am 23. Februar 2016