

Jakobsmuschel-Saltimbocca, Garnelen und Sepia-Tuben

Für zwei Personen

Für das Jakobsmuschel-Saltimbocca:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zitrone
20 g Ghee	3 EL Olivenöl	8 Blätter Salbei
Salz	Pfeffer	

Für die Chili-Knoblauch-Garnelen:

4 Garnelen	2 Zehen Knoblauch	1 Chillischote
5 TL flüssiger Blütenhonig	5 Chilifäden	1 Vanilleschote
Olivenöl		

Für die gefüllten Sepia-Tuben:

6 kleine Sepia-Tuben	1 Räucherforelle à 200 g	2 Bio-Zitronen
100 g Pinienkerne	1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Weißer Pfeffer	

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Jakobsmuschel-Saltimbocca Zitrone halbieren und Saft auspressen. Jakobsmuscheln kalt abbrausen, trocken tupfen, mit Pfeffer, Zitronensaft und wenig Salz würzen. Salbeiblätter abbrausen, trockentupfen. Schinken in gleich große Streifen schneiden, jeweils mit einem Salbeiblatt und einer Jakobsmuschel belegen. Schinken um die Jakobsmuschel und den Salbei wickeln. Olivenöl erhitzen. Saltimbocca darin rundum goldgelb anbraten. Dann auf dem Rost im Ofen bei 100 Grad warm stellen. Öl aus der Pfanne gießen, Ghee darin erhitzen. Restliche Salbeiblätter kurz aufschäumen lassen, salzen und pfeffern. Saltimbocca vor dem Servieren mit Salbeibutter umgießen.

Für die Chili-Knoblauch-Garnelen Garnelen kalt abbrausen, trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken und dazugeben. Chillischote halbieren, entkernen und ebenfalls dazugeben. Garnelen im Chili-Knoblauch-Öl scharf anbraten. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Vanillemark, Chilifäden und Honig zu den Garnelen geben, kurz durchschwenken.

Für die gefüllten Sepia-Tuben Sepia waschen und trocken tupfen. Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Forellenfilet, Zitronensaft und geröstete Pinienkerne in einem Mixer zerkleinern, mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter die Forellen-Masse heben. Fischmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Sepia-Tuben damit füllen. Mit Zahnstochern verschließen und in heißem Öl etwa fünf Minuten braten. Zweite Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, halbieren und auf den Schnittflächen mit anbraten.

Jakobsmuschel-Saltimbocca, Chili-Knoblauch-Garnelen und gefüllte Sepia-Tuben anrichten, mit gebratenen Zitronen garnieren und servieren.

Claudia Büchner am 12. April 2016