

# Carpaccio von Jakobsmuschel, Garnele, Karotten-Confit

**Für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

2 Jakobsmuscheln	2 Garnelen	2 EL Rapsöl
Chili	Salz	Pfeffer

**Für das Karotten-Confit:**

300 g Karotten	1 EL Karottensaft	20 g Butter
Salz	1 EL Vanillezucker	

**Für das Fumet:**

2 Stangen Zitronengras	100 ml Nolly Prat	100 ml Weißwein
400 ml Kokosmilch	500 ml Geflügelfond	1 Msp. Chilischote
1 TL geriebener Ingwer	2 EL Chilisauce süß scharf	1 Kaffir-Limette
1/2 EL Limonen-Olivenöl	20 g Butter	Salz

**Für die Muscheln:**

Die Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl beidseitig in einer Pfanne saftig braten.

**Für das Karotten-Confit:**

Die Karotten schälen und fein würfeln. Die Karottenwürfel mit Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken, Karottensaft zugeben und abgedeckt weich dünsten. Abschütten und sehr gut einem Küchentuch auswringen. Noch gut warm im Mixer mit der Butter nicht zu fein pürieren.

**Für das Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:**

Zitronengras klein schneiden, in Butter anschwanken, mit Nolly Prat und Weißwein gut reduzieren. Kokosmilch, Geflügelfond, Chillischote, Ingwer, Chilisauce, Limonen-Olivenöl zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren. Die Schale der Kaffir-Limette einreiben, mit Butter und Salz herzhaft würzen und warm halten.

Das Karotten-Confit mit einem Servierring auf einem tiefen heißen Teller anrichten. Das Muschel-Carpaccio fächerförmig verteilen und mit Chiliflocken bestreuen. Je eine Garnele auflegen und das Gericht mit dem aufgeschäumten Kokos-Chili-Kaffir-Fumet anrichten.

Werner Brück am 07. Februar 2017