

Mar y tierra von Jakobsmuschel, Chorizo, Kartoffel-Herzen

Für zwei Personen

Für das Mar y tierra:

4 Jakobsmuscheln	150 g Chorizo	$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Paprika	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark	100 ml trockener Weißwein
150 ml Krustentierfond	2 Sternanis	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Herzen:

2 große Kartoffeln	125 ml Krustentierfond	125 ml Gemüsefond
--------------------	------------------------	-------------------

Für das Mar y tierra:

Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und grob würfeln. Fenchel putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, Fond angießen. Fenchel, Paprika und Sternanis in den Fond geben und ca. 10 Minuten kochen. Den Fond durch ein Sieb passieren. Chorizo in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In einer weiteren Pfanne die Jakobsmuscheln in wenig Olivenöl kross von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Herzen:

Kartoffeln schälen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Herzausstecher ausstechen und in einem Topf mit Gemüse- und Krustentierfond langsam garen. Kartoffeln aus dem Fond nehmen. Das 'Mar y tierra' von Jakobsmuschel und Chorizo mit Kartoffel-Herzen auf Tellern anrichten und servieren.

Niklas Klein am 14. Februar 2017