

Dreierlei von der Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für die Mousse:

4 Jakobsmuscheln	1 Schalotte	1 Limette, Saft
50 g Sahne	40 ml tr. Weißwein	1 TL Honig
1 TL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Körbchen:

4 Platten Filoteig	75 g Butter	1 TL schwarzer Kaviar
1 Limette, Schale		

Für das Tatar:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 Erdbeeren	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL getr. grüner Pfeffer
grobes Meersalz		

Für die gebratenen Muschel:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 EL Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

200 g Löwenzahnsalat	4 Radieschen	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	4 Halme Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Mousse:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Muschelfleisch kurz in der Butter schwenken. Mit Weißwein ablöschen und Sahne dazugeben.

Mit einem Stabmixer cremig pürieren, mit Honig, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme zwei Mal durch ein Sieb passieren und in einer Espumaflasche kalt stellen.

Für das Körbchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Filoteig in Rechtecke schneiden. Muffinförmchen mit Butter ausfetten, Filoteig darin zu einem Körbchen formen und diesen mit der übrigen Butter auch von innen einstreichen. Etwa 7 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Den Teig aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.

Die Mousse im Filoteig-Körbchen verteilen und mit etwas schwarzem Kaviar und einigen Limettensetzen garnieren.

Für das Tatar:

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Pfeffer grob hacken. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Jakobsmuscheln mit Erdbeeren in einer Schüssel vermengen, mit Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Servierring anrichten und mit etwas grünem Pfeffer und einem Erdbeerviertel bestreuen.

Für die gebratenen Muschel:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und melieren. Die Muscheln in einer vorgeheizten Pfanne mit wenig Öl von jeder Seite je 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muschel mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

Für den Salat:

Den Löwenzahn abbrausen, trocken wedeln und die holzigen Enden entfernen. Radieschen von den Enden befreien, vierteln und mit dem Salat in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Die Jakobsmuschel auf den Salat drapieren und mit Schnittlauch garnieren. Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Grüner am 24. Mai 2017