

Jakobsmuschel-Tatar, Austern-Raviolo, Stabmuscheln

Für zwei Personen

Für den Austern-Raviolo:

4 Austern	1 Zitrone, Saft	1 Schalotte
1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{4}$ Lauch
50 g Babyblattspinat	10 ml französischer Wermut	50 ml trockener Weißwein
1 Tropfen Anislikör	2 EL Crème-fraîche	1 EL kalte Butter
Maldon Sea Salt	Pfeffer	

Für den Pastateig:

100 g Hartweizengrieß	100 g Wiener Grießler	100 g Mehl
1 Ei	2 Tropfen Sepiatinte	2 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

30 g Queller

Für die Sauce:

50 ml Austernwasser	1 Zitrone, Saft	1 EL franz. Wermut
50 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	50 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 Tropfen Anislikör	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Stabmuschel:

8 Stabmuscheln	1 EL Saubohnenkerne	1 Tomate
1 Tropea-Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g milde Chorizo
4 Zweige Thymian	30 g Pankobrösel	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

2 große Jakobsmuscheln	1 Wintertrüffel	1 TL Sushi-Mayonnaise
1 Zitrone, Saft und Abrieb	2 EL Trüffelbutter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Maldon Sea Salt	Pfeffer	

Für die getrüffelten Tramezzini:

1 Scheibe Tramezzini	1 Jakobsmuschelschale	1 EL Trüffelbutter
----------------------	-----------------------	--------------------

Für den Austern-Raviolo:

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen. Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und fein würfeln. Die Gemüswürfel in Butter anbraten und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Spinatblättchen zum Schluss hinzugeben und auskühlen lassen. Crème fraîche dazugeben.

Für den Pastateig:

Mehl, Grieß und Wiener Grießler in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl, 2 EL Wasser und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Teig dünn ausrollen, mit Hilfe eines Bambusstäbchens, einige ganz dünne Striche Sepiatinte auftragen, Teig halbieren und erneut durch die Nudelmaschine drehen, bis eine Marmorierung entsteht.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Mit einem Löffel die Gemüse-Mischung und rohe Auster auf den Teig setzen und mit Wasser verschließen. Mit den Fingern die Form einer Auster formen.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Garnitur:

Den Queller kurz im Nudelwasser blanchieren und zur Dekoration verwenden.

Für die Sauce:

Butter in einem kleinen Topf bräunen.

Wermut und Weißwein dazugeben. Reduzieren lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben, mit Anislikör, Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das gesiebte Austernwasser dazugeben.

Für die Stabmuschel:

Die Chorizo häuten, in kleinen Stückchen zerbröseln, scharf anbraten, Schalotte und Knoblauch später dazu geben. Stabmuschel 2 Minuten blanchieren und abschrecken. Diagonal in 1,5 cm lange Stücke schneiden und kurz in der Chorizo mit ziehen lassen. Einige aufheben und über die Chorizo Masse anrichten. Pankobrösel mit Thymian und Salz in Olivenöl anbräunen und als Crumble über die Muschel streuen. Saubohnenkerne aus der Schale nehmen und das Häutchen entfernen, kurz blanchieren. Bohnen unterheben und wieder in der Schale anrichten. Etwas Olivenöl darüber tropfen.

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

Die Jakobsmuschel waschen, trocknen und fein würfeln. Die Trüffelbutter in einem kleinen Topf schmelzen.

Sushi-Mayonnaise, Zitronensaft, geschmolzene Trüffelbutter, Schnittlauch, Salz und Pfeffer mischen und die Muschel kurz marinieren. Schnittlauch und Trüffel dazugeben. In der Schale mit einem kleinen Anrichtring anrichten.

Für die getrüffelten Tramezzini:

Tramezzini zwischen Backpapier ausrollen. Auf die mit Trüffelbutter eingefettete Jakobsmuschelschale pressen und Konturen abschneiden, salzen und mit Trüffelbutter großzügig bestreichen. Mit Essstäbchen das Brot in die Rillen der Jakobsmuschel pressen. Kurz im Ofen auf Grillfunktion bräunen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Thoma am 08. November 2018