

Jakobsmuscheln in Limetten-Butter, Kapern und Apfelwürfel

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ TL gehackte Kapern	1 Limette, Abrieb, Saft
1 EL Nussöl	2 EL Butter	$\frac{1}{4}$ TL grobes Vanille-Salz
Pfeffer		

Für den Romanasalat:

3 Herzen Mini-Romanasalat	2 frische Knoblauchzehen	1 Limette, Abrieb, Saft
6 Zweige Koriander	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ TL Selleriesalz		

Für die gebratenen Äpfel:

$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	1 Prise gemahl. Kardamom	20 ml Calvados
1 Prise Zucker	1 TL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und salzen. Eine Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln auf einer Seite im Nussöl tunken und die Muscheln auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Muscheln aus der Pfanne nehmen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Von der Limette einige Zesten reißen, die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Kapern mit Limettenschale und -saft zur warmen Butter geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanasalat:

Romanasalat der Länge nach vierteln, waschen und trocknen. In einer Pfanne im heißen Olivenöl mit angedrücktem Knoblauch rundherum scharf anbraten. Mit Zucker und Salz würzen und mit Limettensaft ablöschen.

Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Limettenschale und gehackten Koriander dazugeben und beiseite stellen.

Für die gebratenen Äpfel:

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter scharf anbraten, mit Calvados ablöschen, Zucker begeben und langsam karamellisieren. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mark Christen am 17. Juni 2019