

'Pastasotto' mit Jakobsmuscheln, Korallen-Chip

Für zwei Personen

Für das Pastasotto:

125 g Fregola sarda	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Ei	50 g Parmesan	50 ml Sahne
150 ml trock. Weißwein	400 ml Gemüsefond	½ TL Kurkuma
1 Msp. Safran	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Korallenchip:

1 Zitrone, Abrieb	5 g Sepia-Tinte	20 g Mehl
120 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 g Forellenkaviar	1 Beet Zitrus-Kresse	
--------------------	----------------------	--

Für das Pastasotto:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem weiteren Topf erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen, anschließend Fregola sarda hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit warmem Gemüsefond nach und nach auffüllen. Safran und Kurkuma hinzugeben und das Ganze ca. 15 Minuten kochen. Parmesan reiben. Ei trennen und Eigelb mit Sahne schlagen. Pastasotto mit Parmesan und geschlagener Eigelb-Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Korallenchip:

100 ml Wasser, Öl und Mehl mit einer Prise Salz und Sepia-Tinte mixen.

In einer heißen beschichteten Pfanne ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenabrieb aromatisieren.

Für die Jakobsmuscheln:

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin ohne Öl je Seite ca. 30 Sekunden braten. Butter, Olivenöl und Thymian hinzugeben und die Jakobsmuscheln darin schwenken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und die Jakobsmuscheln mit etwas Zitronenabrieb versehen.

Für die Garnitur:

Das Pastasotto in warmen, tiefen Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln in der Mitte anrichten. Mit Kaviar, Kresse und Korallenchip garnieren.

Daniel Basler am 25. März 2024