Mairübchen-Apfel-Carpaccio, Jakobsmuschel, Erbsen-Püree

Für zwei Personen		
Für das Apfel-Gel:		
500 ml Apfelsaft	1 EL Agavendicksaft	6 g Agar Agar
Für das Erbsenpüree:		
250 g TK-Erbsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Geflügelfond
Für das Mairübchen-Apfel-Carpaccio:		
1 Bund Mairübchen mit Grün	1 Apfel, Braeburn	1 EL Schmand
1 EL Joghurt	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Branntweinessig
1 TL Apfelsaft	50 g Pinienkerne	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	1 TL Sonnenblumenöl	Salz
Für das Mairübchenblätter-Öl:		
Mairübchen mit Grün, s.o.	300 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Salz
Für die Jakobsmuscheln:		
6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Prisen Cayennepfeffer
Pflanzenöl	Salz	

Für das Apfel-Gel:
450 ml Apfelsaft, Agavendicksaft und Agar Agar in einem Topf mixen und kurz aufkochen. In ein flaches Behältnis füllen und abkühlen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz mit Apfelsaft nachjustieren.
Für das Erbsenpüree:
Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen und dann die Erbsen hinzufügen. Sobald die Erbsen gar sind alles miteinander pürieren und durch ein Sieb streichen.
Für das Mairübchen-Apfel-Carpaccio:
Mairübchen und Äpfel schälen. Grün von den Mairübchen beiseitelegen.
Bei den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Dann beides in eine separate Schüssel in feine Scheiben hobeln.
Joghurt, Schmand, Sonnenblumenöl, Senf, Essig, Apfelsaft, etwas Salz, Cayennepfeffer und Zucker zu einem Dressing vermischen. Jeweils die Hälfte vom Dressing in die jeweiligen Schüsseln geben und Apfel und Mairübchen damit 15 Minuten marinieren. Danach ausdrücken und Scheiben abwechselnd zu einem Carpaccio legen.
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über das Carpaccio streuen.
Für das Mairübchenblätter-Öl:
Grün vom Mairübchen (s.o.) inklusive Stängel grob hacken und mit Öl zusammen in einem Topf auf 70 Grad erhitzen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz würzen. Dann durch ein Sieb mit Tuch abtropfen lassen und das Öl auffangen.
Für die Jakobsmuscheln:
Jakobsmuscheln mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Pfanne vom Herd ziehen und Butter, angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin dazugeben. Jakobsmuscheln immer wieder wenden und mit der aromatisierten Butter übergießen.

Lia Kufner am 23. Mai 2024