Jakobsmuschel-Tatar, Jakobsmusche, Limetten-Marinade

Für zwei Personen

Für das Ananas-Curry-Gelee:

200 ml Ananassaft	2 Blatt weiße Gelatine	5 Safranfäden
1 TL gelbes Currypulver	1 TL rotes Currypulver	

Für die Limetten-Marinade:

2 Limetten, Saft	4-6 EL Olivenöl	1 Prise feiner Zucker
1 Prise Salz		

Für die Chips:

1 Yamswurzel	Öl

Für das Tatar:

6 Jakobsmuscheln	Salz	Pfeffer

Für die gebratene Jakobsmuschel:

6 Jakobsmuscheln	10 Stangen Thai-Spargel	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Ananas-Curry-Gelee:
Den Ananassaft, 50 ml Wasser, die Safranfäden und das Currypulver in einem Topf kurz aufkochen lassen. Gut abschmecken. Anschließend die Flüssigkeit mit Gelatine binden und auf einem Blech 0,5 cm hoch einfüllen. In das Eisfach stellen und danach in ca. 10x3 cm große Streifen schneiden.
Für die Limetten-Marinade:
Limetten auspressen. Limettensaft und Olivenöl mit Salz und Zucker vermengen.
Für die Chips:
Yamswurzel schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln und als Chips in heißem Öl frittieren.
Für das Tatar:
Muscheln fein würfeln und mit Salz und Limetten-Marinade (s.o.) würzen und abschmecken. Muscheltatar zwischen die Yamswurzel-Chips schichten.
Für die gebratene Jakobsmuschel:
Muscheln mit einem scharfen Messer oben rautenartig einschneiden und in Olivenöl kurz glasig braten. Vorher würzen. Den Spargel kurz blanchieren und würzen.
Für die Garnitur:
Gericvht mit essbaren Blüten dekorieren.
Den Ananas-Curry-Geleestreifen auf einen Teller geben. Auf der Seite quer über den Streifen Spargelstangen legen. Darauf die angebratenen Jakobsmuscheln geben. Auf die andere Seite ein Tatar-Türmchen platzieren und mit essbaren Blüten und übriger Limetten-Marinade ausdekorieren und servieren.

Vera Melzer am 18. Juli 2024