

Jakobsmuscheln mit Kaffee-Vanille-Salz, Rote Bete

Für zwei Personen

Für die Perlen:

100 ml Yuzusaft	100 ml Orangen-Saft	500 ml Sonnenblumenöl
5 g Agar Agar	30 g Puderzucker	1 Prise Salz

Für die Rote Bete:

2 frische Rote Bete	330 ml Rote-Bete-Saft	100 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig	2 Sternanis	3 g Zimtblüten
3 Kardamomkapseln	3 Nelken	5 g Senfsaat
3 g Koriandersamen	30 g Zucker	

Für die Mayonnaise:

1 rote Paprikaschote	4 Eier	40-60 ml Yuzusaft
600 ml Rapsöl	geräuch. Paprikapulver	Piment d'Espelette
Rauchsalz	Zucker	

Für das Salz:

40 g grobes Meersalz	20 Kaffeebohnen	2 Vanilleschoten
----------------------	-----------------	------------------

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	Butterschmalz	
------------------	---------------	--

Für die Garnitur:

Brunnenkresse

Für die Perlen:

Das Öl in eine Metallschüssel geben und in das Tiefkühlfach stellen.

Orangensaft, Yuzusaft, Puderzucker, Agar Agar und Salz kurz aufkochen. Mit der Injektionsspritze aufziehen. Langsam in das kalte Öl drücken. Perlen durch Sieb abfiltrieren. Mit kaltem Wasser abspülen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Bete:

Rote-Bete-Saft, Apfelsaft, Apfelessig und Zucker in eine Kasserolle geben und aufkochen lassen.

Gewürze mörsern und zum Sud dazugeben.

Rote Bete schälen und in sechs dünne Scheiben hobeln. In den Sud geben. Herd ausstellen und bis zum Anrichten ziehen lassen. Scheiben aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Ausstecher rund ausstechen.

Für die Mayonnaise:

Ein Viertel der Paprika auf eine umgedrehte Metallschüssel legen und die Haut mit dem Bunsenbrenner komplett schwarz flämmen. Abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer die schwarze Haut entfernen. Paprika in kleine Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 2 Eigelbe, 20 ml Yuzusaft, geräuchertes Paprikapulver, Piment d'Espelette, Rauchsalz und etwas Zucker hinzugeben und mixen bis fein. Rapsöl während dem Mixen langsam zugeben bis eine feste, dicke Mayonnaise entsteht. Abschmecken.

Spritzbeutel über einen Becher oder Glas stülpen und Mayonnaise einfüllen. Spritzbeutel bis zum Servieren in das Eisfach legen.

Für das Salz:

Meersalz zusammen mit den Kaffeebohnen im Mörser fein mörsern.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und unterrühren.

Für die Jakobsmuscheln:

Eine Pfanne auf volle Hitze erhitzen und Butterschmalz hineingeben.

Muscheln bei starker Hitze 2-3 Minuten von der einen und 1 Minute von der anderen Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Daniel Kirner am 02. Juni 2025