

Surf and Turf von Jakobsmuschel und Rinder-Tataki

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgel. Jakobsmuscheln	2 Knoblauchzehen	1 Limette
2 Rosmarinzweige	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Cranberry-Chutney:

500 g Cranberries	2 Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
500 ml Orangensaft	500 g Gelierzucker, 1:1	$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für das Rindertataki:

2 dünne Rinderfilets à 250 g	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------------------	---------------	---------------

Für das Kohlrabi-Carpaccio:

1 Kohlrabi	2 TL Tafelmeerrettich	2 TL Honig
1 EL süßer Senf	3 EL Weißweinessig	

Für die Jakobsmuscheln:

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und die Jakobsmuscheln ca. 2 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Knoblauchzehen abziehen. Zusammen mit Rosmarinzweigen und Butter in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und erneut 1-2 Minuten von beiden Seiten braten. Jakobsmuscheln mit der Butter-Öl- Mischung übergießen. Mit Salz würzen. Die Limette auspressen und den Limettensaft über die Jakobsmuscheln träufeln.

Für das Cranberry-Chutney:

Den Saft einer Orange auspressen und aus der zweiten Orange Filets herausschneiden. Orangensaft und Gelierzucker in einem Topf aufkochen lassen. Cranberries waschen und dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft auspressen und mit Orangenfilets, Orangenzesten und Zimt zum Chutney geben, weitere 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln.

Für das Rindertataki:

Das Filet waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf maximaler Stufe für maximal 1 Minute pro Seite kurz anbraten und von innen roh lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kohlrabi-Carpaccio:

Senf, Meerrettich, Essig und Honig zu einer Marinade verrühren.

Den Kohlrabi in dünne Scheiben hobeln, als Carpaccio anrichten und leicht salzen. Die Marinade über den Kohlrabi geben.

Das Fleisch aufschneiden und auf dem Kohlrabi-Carpaccio anrichten. Die Jakobsmuscheln auf dem Chutney anrichten, alles zusammen servieren.

Michael Franzke am 11. Dezember 2019