

# Spanischer Rucola-Endivien-Salat, Safran-Jakobsmuscheln

## Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	100 g Manchegokäse	4 Scheiben trockenes Ciabatta
200 g Rucola	1 Kopf Endivien-Salat	2 Chicorée
250 g Kirschtomaten	1 Gemüsezwiebel	4 Knoblauchzehen
100 g kalte Butter	50 g Pinienkerne	1 Ei
100 g Schmand	2 EL mittelscharfer Senf	10 ml Sherry
10 ml trockener Weißwein	100 ml Balsamico-Essig	1 Muskatnuss
Cayennepfeffer	1 Msp. Safran-Fäden	1 TL Zucker
5 TL dunkles Kürbiskernöl	Olivenöl	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Den Rucola und den Endivien-Salat waschen, trockenschleudern und von den groben Stielen befreien. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Manchego-Crostinis das Ei trennen, die Weißbrotscheiben mit etwas Eigelb bestreichen und grob würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Den Käse reiben. Die Würfel auf einem Backblech verteilen, mit dem geriebenen Manchego bestreuen und für zehn Minuten im Backofen backen. Die Jakobsmuscheln in einer Schüssel mit dem Sherry, etwas Meersalz, dem Cayennepfeffer und etwas Safran marinieren. In einer Pfanne Olivenöl zusammen mit der Butter erhitzen und die Muscheln von beiden Seiten etwa drei Minuten scharf anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, erneut etwas Safran hinzugeben, vom Herd nehmen und etwa drei Minuten in der Pfanne ruhen lassen. Die Hälfte der Zwiebel in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten und den Knoblauch hinzugeben. Anschließend die halbierten Tomaten mit der Hautseite kurz darin grillen und mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Für das Dressing zunächst einen Teil Balsamico, dann zwei Teile Kürbiskernöl in eine Schüssel geben und mit einer Gabel schnell verrühren. Nach und nach circa einen Teelöffel Zucker hinzustreuen, den Senf zugeben und das Dressing pürrieren. Den Rucola-Endivien-Salat mit den Jakobsmuscheln und den Crostinis auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen garnieren.

Christian Hansen am 05. Oktober 2010