

Winter-Salat mit Haselnuss-Dressing und Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	2 Chicorée	1 Radicchio
125 g Quinoa	2 Orangen	2 Zitronen
1 Knoblauchzehe	1 Knolle frische Rote Bete	1/2 Bund Estragon
2 EL Haselnussmus	1 EL gehackte Haselnüsse	1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Reissirup (Reformhaus)	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
250 ml Gemüfefond	1 EL Sesamsamen	1 Prise Kurkuma
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Gemüfefond aufkochen und den Quinoa darin quellen lassen. Eine Orange schälen und filetieren. Die zweite Orange und die Zitrone auspressen. Das Haselnussmus mit dem Orangen- und dem Zitronensaft vermischen. Mit Wasser glatt rühren. Orangenzesten und Zitronenzesten reißen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Orangen- und Zitronenzesten mit dem Knoblauch und dem Reissirup, dem Olivenöl und dem Balsamico vermischen. Mit Salz, Kurkuma und Pfeffer würzen. Die gehackte Haselnüsse und Sesamsamen in einer Pfanne rösten. Den Chicorée und den Radicchio putzen und klein schneiden. Die Rote Bete grob raspeln. Das Quinoa mit dem Chicorée und dem Radicchio vermischen. Das Dressing unterheben. Den Estragon hacken. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer goldbraun anbraten. Den Wintersalat auf einem Teller anrichten. Mit den Haselnuss und Sesamsamen garnieren und den Estragon drüber streuen. Die Jakobsmuscheln darauf anrichten und servieren.

Angela Cristina Hering am 20. Dezember 2011