

# Jakobsmuscheln auf Tomaten-Carpaccio, Spinat-Salat

## Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	200 g junger Blattspinat	4 gelbe Tomaten
4 rote Tomaten	4 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
3 Limetten	1 Zweig Thymian	2 Zweige Koriander
20 g Butter	50 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond
280 ml Sahne	1 Tonkabohne	2 TL Rosencurry
3 EL Zucker	Salz, Fischpfeffer	Chili, Rosenblütensalz
Pfeffer, Malabar Pfeffer	Olivenöl, Butter	

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten kurz anbraten. Den Thymian zupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Dieses zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Mit Kalahari Salz, Fischpfeffer und Chili würzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anrösten. Mit dem Weißwein und Geflügelfond ablöschen. 200 Milliliter Sahne zugeben und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Die restliche Sahne schlagen und mit Rosencurry, Rosenblütensalz und Pfeffer würzen. Diese Mischung zu der Sauce geben. Zum Schluss den Koriander zupfen und ebenfalls zu der Sauce geben und aufschäumen. Für das Dressing die Schale von zwei Limetten reiben. Alle drei Limetten auspressen und mit dem Zucker und der geriebenen Tonkabohne mischen und aufkochen lassen. Nach dem der Sud abgekühlt ist werden fünf Esslöffel Olivenöl untergerührt. Das Dressing mit Salz und Malabar Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren, den Stunk heraus schneiden und die Tomaten in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Salat mit dem Dressing übergießen. Die Tomaten kreisrund auf einen Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Olivenöl bestreichen. Den Spinatsalat auf die Tomaten geben und mit den Jakobsmuscheln garnieren. Den Rosencurryschaum auf die Jakobsmuscheln geben und servieren.

Kerstin Ehret am 21. August 2012