

Gebratene Jakobsmuschel, Tomaten-Carpaccio, Spinat-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 4 Jakobsmuscheln, küchenfertig | 2 gelbe Tomaten | 2 rote Tomaten |
| 100 g Blattspinat | 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Limetten | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Koriandergrün |
| 1 TL Rosencurry | 2 EL Zucker | 1 Prise gemahlene Tonkabohne |
| 25 ml Weißwein | 100 ml Geflügelfond | 150 ml Sahne |
| Olivenöl, Butter | Chiliflocken | Rosenblütensalz |
| Pfeffer | | |

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln kurz von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mit dem Thymian und einem Esslöffel Butter dazugeben. Mit Salz und Chili abschmecken. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen und 100 Milliliter Sahne dazugeben. Das Ganze bei geringer Hitze köcheln lassen. Die verbliebene Sahne schlagen und das Rosencurry zugeben. Die Schlagsahne zu der Sauce geben und mit der gemahlene Tonkabohne, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Limettensaft und Limettenabrieb würzen. Die roten und die gelben Tomaten halbieren, den Strunk herauschneiden und die Tomaten in feine Scheiben schneiden. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten auf den Teller legen, den Spinat obenauf geben und mit dem Curryschaum beträufeln. Die Jakobsmuscheln obenauf geben und servieren.

Anne Bartkowski am 19. März 2013