

Jakobsmuscheln mit grünem Thai-Spargel, Spaghettini

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 100 g kleine grüne Thaispargel Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Spaghettini:

100 g Spaghettini Salz

Für den Safranschaum:

1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch 50 ml Sahne

100 ml Fischfond 50 ml trockenen Weißwein 3 g Soja-Lecithin-Puder

1 g Safranpulver Butter, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Parmesan

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Spaghettini einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Für den Safranschaum einen Topf mit Butter erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, kleinhacken und anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und fünf Minuten einkochen lassen. Die Sahne zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Soja-Lecithin-Puder zugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Safranpulver anschließend mit der Sauce vermengen. Die Spargel waschen und die Enden abschneiden. Anschließend im Dampfeinsatz zehn Minuten garen. Die Spaghettini in fünf Minuten al dente kochen. Für die Garnitur den Parmesan auf ein Backpapier reiben und zwei Taler im Ofen zerschmelzen lassen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Spargel kurz darin wenden. Den Spargel herausnehmen, eventuell etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Jakobsmuscheln mit den Spaghettini und dem Safranschaum auf Tellern anrichten, mit den Parmesantalern garnieren und servieren.

Guy Kohlen am 04. November 2014