

Rote-Bete-Linsen-Salat, Jakobsmuscheln, Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für den Salat:

100 g Belugalinsen	1 Karotte	2 vorgekochte Rote Bete
1 Schalotte	5 EL dunkler Balsamico	5 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup	1 EL Mohnsenf	50 g Rucola
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

6 große Jakobsmuscheln	6 Scheiben Lardo	Olivenöl
------------------------	------------------	----------

Für den Wasabischaum:

100 ml Sahne	100 g Crème-fraîche	2 EL Wasabipaste
1 Zitrone	Salz	

Die Beluga-Linsen bissfest kochen. Die Karotte schälen und von den Enden befreien, die Schalotte abziehen und beides in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Aus dem Balsamico, dem Olivenöl, dem Ahornsirup und dem Senf ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen und die Karotten-Zwiebel-Mischung in eine Schale geben und mit dem Dressing marinieren. Die Sahne, die Crème-fraîche und den Wasabi verrühren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. In den Sahneshophon geben und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Muskel von den Jakobsmuscheln entfernen und die Muscheln in Lardo wickeln. In heißem Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Rote Bete sehr dünn Hobeln und mit dem Linsen- Salat und dem Rucola auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuscheln darauf geben, den Wasabischaum darauf geben und servieren.

Anna Peinze am 10. Februar 2015