

Jakobsmuscheln auf Beluga-Linsen und Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

3 Jakobsmuscheln	200 g Belugalinsen	500 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	Zucker	Balsamico
Wasabipulver	Wasabipaste	Salz
Schwarzer Pfeffer		

Öl in einem Topf erhitzen.

Die Belugalinsen hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Sahne mit der Wasabipaste und dem Wasabipulver vermengen, in ein Sahnesyphon geben und kaltstellen. Wenn die Linsen weich sind mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken und warm stellen.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In heißem Öl von beiden Seiten zwei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Linse in einem Servierring anrichten, die Jakobsmuscheln links und rechts anlegen, den Wasabischaum außen herum geben und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 30. April 2015