

# Jakobsmuscheln, Kürbis-Salat, Cranberry-Krokant

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

3 ausgelöste Jakobsmuscheln      neutrales Öl

**Für den Cranberry-Krokant:**

25 g getrocknete Cranberries      25 g Kürbiskerne      40 g brauner Zucker

1 Prise Cayennepfeffer      Meersalz

**Für den Salat:**

400 g Pastinaken      1/2 Butternusskürbis à ca. 250 g      200 g Rucola

100 g Babyspinat      50 g Brunnenkresse      Meersalz

**Für die Vinaigrette:**

1 säuerlicher Apfel      1 Birne      1 Limette

1 TL Dijonsenf      1 TL Agavendicksaft      2 EL Mirabellen-Essig

1 EL Sonnenblumenöl      1/2 TL brauner Zucker      1/2 TL rosa Pfefferkörner

Salz

Pfeffer

Für den Cranberry-Krokant Kürbiskerne in einem kleinen Topf ohne Öl rösten, bis die Kerne anfangen zu platzen. Auf einem Teller abkühlen lassen. Cranberries und Kürbiskerne grob hacken.

Zucker und ein Esslöffel Wasser im Topf zu goldbraunem Karamell kochen. Cranberries, Kürbiskerne und Cayennepfeffer unterrühren und schnell auf einem Stück Alufolie verstreichen. Mit Fleur de Sel bestreuen und abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette rosa Pfefferkörner mörsern. Apfel und Birne waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Essig und Öl in ein hohes Gefäß geben, Salz und roten Pfeffer, Dijonsenf, Agavendicksaft, Limettensaft, Apfel und Birne dazugeben und mit dem Stabmixer verquirlen. Abschmecken.

Für den Kürbis-Pastinaken-Salat Pastinaken putzen und mit einem Sparschäler schälen. Mit dem Schäler in feine Streifen schneiden. Pastinakenstreifen mit einem halben TL Fleur de Sel in einer Schüssel mischen und mit den Händen circa drei Minuten weichkneten. Kürbis ebenfalls mit dem Sparschäler schälen und etwa einen halben Kürbis in feine Streifen schneiden. Kürbis und Pastinaken mischen.

Jakobsmuscheln in Öl von beiden Seiten circa eine Minute anbraten und ebenfalls auf dem Salat anrichten.

Rucola, Babyspinat und Brunnenkresse waschen und trocken schleudern. Salat und Vinaigrette mit den Kürbis-Pastinaken mischen, mit Cranberry-Krokant bestreuen, Jakobsmuscheln dazu anrichten und servieren.

Julia Barghusen am 05. Januar 2016