

Jakobsmuschel, Karotten-Gazpacho, Weißwein-Dill-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	3 Scheiben Parmaschinken	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 1 cm	3 Zweige Salbei
2 EL Butterschmalz	Pfeffer	

Für den Schaum:

1 Schalotte	1 Zitrone	75 ml Weißwein
100 ml Sahne	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Gazpacho:

2 Karotten	1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 Orange
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln diese kurz waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen, etwas zerdrücken, Ingwer schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. 3 Muscheln mit Pfeffer würzen und mit Salbei in den Parmaschinken wickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Die Muscheln von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten und die Pfanne vom Herd nehmen.

Für den Schaum in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln, anschwitzen und etwas Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne angießen, aufkochen, gehackten Dill dazugeben, mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Stück Butter zugeben und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Für das Gazpacho 2 Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. In einem Topf mit 50 ml Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Von der Orange die Hälfte der Schale reiben und den Saft auspressen. 1 cm Ingwer schälen, fein würfeln, zu den Karotten geben und fein pürieren. Karottenpüree mit etwas Koriander, Salz und Pfeffer würzen.

Die Variation von der Jakobsmuschel mit Karotten-Gazpacho und Weißwein-Dill-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pries am 07. Juni 2016