

Karotten-Püree mit Jakobsmuscheln, Thymian-Bröseln

Für zwei Personen

Für die Muschel:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln 2 EL Butter Salz, weißer Pfeffer

Für die Creme:

1 Avocado 1 Zitrone 50 g Butter
 $\frac{1}{4}$ Bund Koriander 1 Prise Cayennepfeffer 1 Prise feines Salz

Für das Karottenpüree:

6 Karotten 1 EL Puderzucker 1 Vanilleschote
100 g Butter Salz weißer Pfeffer

Für den Chili-Schaum:

1 rote Chili 1 Knolle Ingwer à 2 cm 2 Stangen Zitronengras
1 Zitrone 250 ml Geflügelfond 250 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut 200 ml Kokosmilch $\frac{1}{4}$ Bund Koriander
2 EL Butter 20 ml Olivenöl

Für die Thymian-Brösel:

50 g Panko-Brösel 1 Zitrone 2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin

Für die Deko des Pürees zwei Karotten von den Enden befreien, schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einem Topf mit heißem Fett frittieren.

Für den Chili-Schaum Zitronengras kleinschneiden, in einem Esslöffel Butter schwenken mit Wermut und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Ingwer schälen und fein reiben.

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen. Von der Zitrone einige Zesten reiben. Diese mit Ingwer, Koriander zur Butter zugeben und leicht sämig einkochen lassen. Mit übriger Butter aufmontieren und kräftig salzen und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für das Karottenpüree übrige Karotten schälen, von den Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. In einer Pfanne 70 Gram Butter aufschäumen, Puderzucker, Vanille und Salz dazugeben und die Karotten darin schwenken. Ein Esslöffel Wasser dazugeben, abdecken und circa fünf Minuten dünsten. In einem Standmixer mit Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brösel Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Panko-Brösel in einer Pfanne mit Butter und gehackten Kräutern rösten. Mit etwas Zitronenschale abschmecken. Für die Creme eine halbe Avocado mit einem Esslöffel gehacktem Koriander, etwas Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz in einer Moulinette aufmixen.

Für die Jakobsmuschel diese waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von beiden Seiten circa zwei Minuten kräftig braten.

Das Karottenpüree auf tiefen Tellern anrichten, eine Muschel auflegen und mit aufgemixtem Kokos-Chili-Schaum nappieren. Avocadocreme auf die Muscheln geben und einige frittierte Karottenscheiben als Segel auflegen. Mit den Bröseln garnieren und servieren.

Julia Compans am 05. Juli 2016