

Jakobsmuscheln in Champagner-Butter, Lachs-Tatar

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 100 g Butter 100 ml Champagner
1 Bund Thymian

Für das Lachstatar:

2 Lachsfilets á 200 g 1 Chilischote 2 Limetten
1 EL Wasabi-Paste 2 EL Sojasauce 1 Bund Koriander
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 Knollen vorgek. Rote Bete 2 EL Olivenöl 1 Schale Kresse

Für das Lachstatar den Lachs waschen, feinwürfeln und kaltstellen.

Den Koriander abrausen und trockenwedeln. Danach einzelne Blättchen abzupfen. Die Limetten mit einem Zestenreißer herausreißen. Den Rest der Limetten halbieren und auspressen. Eine Chilischote halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend etwas Koriander mit Limettensaft, Limettenabrieb, Sojasauce, Wasabi-Paste, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Chili vermengen. Die Lachswürfel hinzugeben und vermengen.

Für die Jakobsmuscheln Thymian waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Muscheln gemeinsam mit dem gehackten Thymian kurz in Butter anbraten. Dann die Muscheln wieder aus der Pfanne nehmen. Den Champagner zur Butter und dem Thymian in die Pfanne geben und einreduzieren lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend mit Olivenöl beträufeln.

Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten, die gebratenen Jakobsmuscheln darauf geben und mit der Champagner-Butter beträufeln. Das Lachstatar mit einem Servierring daneben anrichten, mit Kresse garnieren und anschließend servieren.

Nico Schröder am 12. Juli 2016