

Jakobsmuscheln mit Spinat-Salat und Salbei-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln 30 g pikante Chorizo 1 Zehe Knoblauch
Olivenöl

Für den Salbeischaum:

1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch 120 ml Sahne
3 Salbeiblätter Olivenöl

Für den Salat:

80g Baby-Blattspinat 1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Chilischote
20 g Koriandergrün 1 TL Agavendicksaft 3 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Salbeischaum das Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zusammen mit gehacktem Salbei farblos anschwitzen. Die Sahne hinzufügen, kurz einkochen lassen und dann beiseite stellen.

Für den Salat die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel von dem Zitronensaft auspressen und mit zwei Esslöffel kaltem Wasser, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Chili verrühren. Olivenöl mit einem Schneebesen unterrühren. Das Koriandergrün hacken und unter die Vinaigrette mischen. Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und mit der Vinaigrette vermengen.

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen. Die Chorizo pellen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Chorizo und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten knusprig braten und dann herausnehmen. Bratöl noch mal stark erhitzen und die Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite 30 Sekunden braten.

Den Salbeischaum nochmals kurz erhitzen und durchsieben. Mit einem Schneebesen schaumig rühren.

Die Jakobsmuscheln mit dem Salbeischaum und Spinat-Salat auf Tellern anrichten, mit der Chorizo garnieren und servieren.

Christian Becker am 11. Oktober 2016