

Jakobsmuscheln, Tomaten-Carpaccio mit Rosen-Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	2 große Tomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Orange, Abrieb	1 EL Butter	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Dillsaat
$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Senfsaat	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Anissaat	$\frac{1}{4}$ TL Piment
4 Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{4}$ TL rosa Pfefferbeeren
$\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Schwarzer Pfeffer	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Chili	Kalaharisalz

Für den Spinatsalat:

100 g Blattspinat	1 Limetten	1 Tonkabohne
1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	5 TL Olivenöl	Kalaharisalz
weißer Malabar-Pfeffer		

Für den Schaum:

1 EL Rosencurry	1 Schalotte	10 g Butter
100 ml Sahne	25 ml halbtr. Weißwein	100 ml Geflügelfond
1 Zweig Koriander	Rosenblütensalz	Tellicherry-Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und klein hacken.

Von der Orange einige Zesten reißen. Dill-, Senf- und Anissaat mit Orangenzenen, Wacholder, Piment, Chiliflocken und Pfeffer in einem Mörser zu einem Fischgewürz fein stoßen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauch und Thymian dazugeben. Die Jakobsmuscheln ca. 3 Minuten in der Butter glasieren. Mit dem Fischgewürz, Kalaharisalz und Chili kräftig abschmecken.

Die Tomaten dünn hobeln und die marinierten Muscheln darauf anrichten.

Für den Spinatsalat:

Die Limetten abreiben, halbieren, den Saft auspressen und auffangen.

Die Tonkabohne auf einer Reibe fein hobeln. Limettensaft und -abrieb, Zucker und Tonkabohne in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Das Olivenöl untermengen und mit Kalaharisalz und Malabar-Pfeffer abschmecken.

Spinat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Salat mit dem Tonkabohnen-Dressing marinieren.

Für den Schaum:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in der Butter goldgelb anrösten. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen, die Hälfte der Sahne dazugeben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die übrige Sahne aufschlagen. Rosencurry dazugeben, mit geschlagener Sahne vermengen und mit Rosenblütensalz, Tellicherry-Pfeffer und Koriander abschmecken. Mit einem Stabmixer zu einem Schaum aufmixen.

Die gebratene Jakobsmuscheln auf Tomaten-Carpaccio mit Rosencurry- Schaum und Spinatsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Phylcia Whitney am 07. Juni 2017