

Jakobsmuschel-Carpaccio, Blumenkohl, Salat, Orangen-Soße

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:	8 Jakobsmuscheln	1 Zitrone
1 Limette	Meersalz	Pfeffer
Für den Salat:	80 g Radicchio	80 g Friséesalat
1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	
Für das Dressing:	1 Eigelb	1 EL Estragonsenf
2 EL heller Balsamicoessig	1 EL Ahornsirup	3 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer		
Für den Blumenkohl:	1 kleiner Blumenkohl	2 EL brauner Zucker
2 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	1 kleine rote Chilischote	2 Orangen
50 g Zucker	1 grüne Kardamomkapsel	1 Stange Zitronengras
Salz		
Für die Garnitur:	100 g Pumpernickel	Olivenöl

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Ca. 1 EL Limettenschalenabrieb fein abreiben.

Jakobsmuscheln auf 2 Tellern fächerförmig auflegen. Mit Zitronensaft und Limettenzesten bestreuen bzw. übergießen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten in den Kühlschrank geben.

Für den Salat: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Halme schneiden.

Radicchio und Friséesalat waschen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Kerbel, Radicchio und Friséesalat in Eiswasser bis zum Anrichten einlegen. Kurz vor dem Servieren herausnehmen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Dressing vermengen.

Für das Dressing: Eigelb, Senf, 1 EL Wasser, Essig, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und das Öl tröpfchenweise nachgießen und mit einem Stabmixer zu einem Dressing mixen. Eventuell nochmals abschmecken und mit dem Sirup verfeinern. Das Dressing mit dem Kerbel, dem Radicchio, dem Schnittlauch und dem Friséesalat vorsichtig vermengen.

Für den Blumenkohl: Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin verteilen, karamellisieren lassen und die Blumenkohlröschen darin unter Wenden goldbraun anbraten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Für die Sauce: Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Kardamom zugeben. Chili der Länge nach aufschneiden und ganz fein hacken.

Ebenso zugeben. Zitronengras in feine Ringe schneiden und in die Sauce geben. Alles reduzieren lassen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pumpernickel grob zerbröseln und mit dem Olivenöl einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten knusprig backen.

Jakobsmuschel-Carpaccio mit gebratenem Blumenkohl, Zupfsalat und Orangensauce auf Tellern anrichten, mit Pumpernickelbröseln garnieren und servieren.

Ivonne Eisele am 04. April 2018