

Jakobsmuscheln, Garnelen und Karotten-Confit

Für zwei Personen

Jakobsmuscheln, Garnelen:

4 Jakobsmuscheln 4 Garnelen Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:

2 Stangen Zitronengras 100 ml Noilly Prat 100 ml trockenen Weißwein

4 EL Butter 400 ml Kokosmilch 500 ml Geflügelfond

1 Chilischote 1 Bund Koriander 3 cm Ingwer

2 EL süß-scharfe Chilisauce 1 Kaffir-Limettenblatt 1 TL Lecitin

$\frac{1}{2}$ EL Limonen-Olivenöl Salz

Karottenconfit:

300 g Karotten 20 g Butter 1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Karottensaft Salz

Garnitur:

$\frac{1}{2}$ reife, feste Avocado 2 Zweige Koriander 1 unbehandelte Limette

1 Prise Chilipulver 1 Karotte 3 EL Rapsöl

1 EL Butter Salz

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

Die Jakobsmuscheln und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Rapsöl beidseitig saftig braten.

Für das Kokos-Chili-Kaffir-Fumet:

Zitronengras klein schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter schwenken. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und alles gut reduzieren lassen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Kaffir-Limettenblatt klein schneiden.

Kokosmilch, Fond, eine Messerspitze Chili, Kaffirlimettenblatt, Koriander, einen Teelöffel Ingwer und Chilisauce hinzugeben und leicht sämig einkochen lassen.

Danach alles durch ein Sieb passieren. Lecitin drunter heben. Mit Limonen-Olivenöl, der restlichen Butter und Salz herzhaft würzen. Alles mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und in einer Espressotasse servieren.

Für das Karottenconfit:

Karotten schälen und grob würfeln. Karottenwürfel mit 10 Gramm Butter, etwas Salz und Vanillezucker in einer Sauteuse schwenken, Karottensaft hinzugeben und abgedeckt weich dünsten. Abgießen und in einem Küchentuch auswringen. Anschließend in einem Mixer mit der restlichen Butter nicht zu fein pürieren. Eventuell nochmals würzen.

Für die Garnitur:

Avocado schälen, halbieren, entkernen und zerdrücken. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Avocado mit einem Esslöffel Koriander, etwas Limettensaft, einer Prise Chilipulver und Salz zusammen mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Karotte schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl und Butter frittieren. Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 23. Oktober 2018