

# Rote-Bete-Blaubeer-Salat mit Jakobsmuscheln

## Für zwei Personen

### Für den Rote-Beete-Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete	1 rote Zwiebel	4 Stangen Frühlingszwiebeln
1 EL Purple Curry	3 EL Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 TL Sesam	$\frac{1}{2}$ TL Sumach	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln	1 EL Whisky	1 kleine Knolle Ingwer
1 EL Mehl	2 EL Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Blaubeeren	1 TL Sesam
-----------------	------------

### Für den Rote-Beete-Salat:

Rote Beete würfeln. Zwiebel abziehen und beides würfeln. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Purple Curry hinzufügen und 2 Minuten rösten. Mit etwas Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Petersilie hacken. Beides zusammen mit Sesam und Sumach in einer Schüssel mit der Rote Bete vermengen, dabei noch etwas Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Balsamico abschmecken. Die roten Zwiebeln untermengen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln pro Seite 2 Minuten braten, so dass sie außen etwas Farbe annehmen und innen noch glasig sind. Den Ingwer schälen, reiben, hinzufügen und mit dem Whiskey ablöschen. Eventuell mit etwas Mehl binden.

### Für die Garnitur:

Den Salat auf Tellern verteilen und mit den Blaubeeren dekorieren. Die Muscheln auf dem Salat anrichten und alles mit etwas Sesam bestreuen.

Den Sud der Jakobsmuscheln auf den Salat träufeln.

Angela Schult am 30. April 2019