

Jakobsmuschel-Saltimbocca, Brioche-Taler, Pesto

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Scheiben Brioche	8 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 Scheiben Parmaschinken
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
60 g Butter	100 g getrock. Öl-Tomaten	60 g Forellenkaviar
Pfeffer	Salz	

Für das Kürbiskernpesto:

70 g Kürbiskerne	30 g Pinienkerne	100 ml Kürbiskernöl
50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	Pfeffer
Salz		

Für das Wasabi-Eis:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	200 g Crème-fraîche	125 g Wasabipaste
8 EL Heller Sirup		

Für das Jakobsmuschel-Saltimbocca:

Jakobsmuscheln abbrausen, sorgfältig trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Parmaschinken in insgesamt acht Scheiben halbieren. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Jakobsmuscheln mit je einem Salbeiblatt in einen Streifen Parmaschinken wickeln.

Knoblauch abziehen und die Zehe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Jakobsmuscheln und Knoblauch hineingeben und die Jakobsmuscheln auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten goldbraun anbraten. Jakobsmuscheln herausheben, kurz abtropfen lassen.

Anschließend restliche Salbeiblätter im verbliebenen Öl in der Pfanne knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp legen.

Aus dem Brioche 8 Kreise ausstechen, die etwas größer sind, als die Jakobsmuscheln. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen, die Brotkreise darin goldbraun anbraten. Herausnehmen, leicht salzen und auf Küchenkrepp legen.

Die Tomaten mit dem Mixer pürieren.

Die knusprigen Briochtaler mit Tomatenpüree bestreichen, mit je einer Jakobsmuschel belegen und mit den frittierten Salbeiblättern und dem Forellenkaviar garnieren.

Für das Kürbiskernpesto:

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Kürbiskerne und Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Mit Kürbiskernöl, Parmesan, Salz, Pfeffer und dem Knoblauch im Mixer pürieren.

Für das Wasabi-Gurken-Eis:

Die Gurke waschen und in grobe Stücke schneiden und mit Crème fraîche, Wasabi und hellem Sirup in einem hohem Gefäß mit dem Stabmixer zu einer homogenen feinen Masse mixen. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Briochtaler auf Tellern anrichten und das Kürbiskernpesto daneben geben. Das Wasabi-Gurken-Eis daneben garnieren und servieren.

Theresia Edskes am 04. Juni 2019