

Saltimbocca von der Jakobsmuschel, LimettenVanille-Espuma

Für zwei Personen:

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 4 Scheiben Pancetta 1 Bund Salbei

Für das Espuma:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 Limette
60g kalte Butter 150 g Sahne 150 ml trockener Weißwein
250 ml Fischfond 1 Vanilleschote Salz, Pfeffer

Für die Steckrüben:

1 Steckrübe 1 rote Chilischote Öl, Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit Pancetta umwickeln. Salbei abbrausen und trockenwedeln.

Jakobsmuschelpäckchen in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten. Salbei auf die Muscheln legen und mitbraten.

Braten Sie Schalen- und Krustentiere immer in einer heißen Pfanne mit nur wenig Öl an und salzen Sie sie erst nach dem Braten. So ziehen sie kein Wasser und bekommen leckere Röstaromen.

Für das Limetten-Vanille-Espuma:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln und in einen Topf mit etwas Butter andünsten. Fischfond, Weißwein und Sahne angießen und einreduzieren lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mit in den Topf geben. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Den Sud damit abschmecken. Knoblauch andrücken und ebenfalls hinzugeben.

Einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Butter in kleine Stücke schneiden und einrühren. Sud in einen Sahnesyphon geben, mit CO2 versetzen und im Wasserbad warm stellen.

Für die Steckrüben:

Steckrübe putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Steckrübenwürfel darin ca. 10 Minuten braten. Chili waschen und trockentupfen. Der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Angie Helfrich am 09. Juni 2020