

Jakobsmuschel, Tomaten-Tatar und Zucchini-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Tomatentatar:

400 g Tomaten	1 kleine Schalotte	1 TL Aprikosenkonfitüre
4 EL Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico	1 EL Weißweinessig
½ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini:

4 kleine Bio-Zucchini	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
2 EL dunkler Balsamicoessig	1 großer Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln	1 Zitrone	Butterschmalz
Olivenöl	30 g Butter	1 Briefchen Safran
Salz	Pfeffer	

Für das Tomatentatar:

Die Tomaten waschen evtl. blanchieren und die Haut abziehen oder trockentupfen, schneiden und entkernen. Innenleben durch ein feines Sieb passieren und den Saft in eine Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein schneiden und dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zerrupfen und auch dazugeben.

Für die Vinaigrette Öl, Essig und Konfitüre verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Tomaten heben.

Das Tatar in einem Ring auf den Teller setzen. Anrichte-Ring abziehen und sofort servieren.

Für die Zucchini:

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien und der Länge nach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Salzen, kurz warten und abtupfen. Von beiden Seiten in Öl anbraten.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zerrupfen und hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Presse geben. Knoblauch mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian zu einer Marinade vermischen. Marinade über die warmen Zucchinischeiben geben. Zudecken und bis zum Servieren ziehen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und leicht über die Zucchini streuen.

Mithilfe von Holzstäbchen zu Röllchen aufrollen.

Für die Jakobsmuschel:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in Öl und Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Butter und Safran eine Safranbutter herstellen und diese über die Jakobsmuscheln geben oder als Spiegel unter die Jakobsmuscheln anrichten (abhängig von der Tellerform). Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über die Muscheln streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Kulenkampff am 25. August 2020