

# Jakobsmuschel auf Reispapier, Miso-Blumenkohl, Zwiebel

**Für zwei Personen**

**Für die gebrannten Zwiebeln:**

4 Schalotten                      100 ml Weißweinessig              1 EL Honig

**Für die Lauchasche:**

1 Stange Lauch

**Für den Miso-Blumenkohl:**

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl                      2 TL helle Miso-Paste              1 EL Butter

**Für die Knobi-Mayonnaise:**

2-3 ferment. Knoblauchzehen       $\frac{1}{2}$  Zitrone, davon Saft              1 Ei

1 EL Dijonsenf                      1 TL Salz                              200 ml Sonnenblumenöl

Salz                                      Pfeffer

**Für das frittierte Reispapier:**

4 Blätter Reispapier                      Pflanzenöl

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 frische Jakobsmuscheln

**Für die Garnitur:**

Sauerklee                               $\frac{1}{2}$  Zitrone, davon Abrieb

**Für die gebrannten Zwiebeln:**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen, halbieren und mit Schnittfläche nach unten ca. 4 Minuten in einer sehr heißen Pfanne ohne Fett schwarz rösten. Mit Weißweinessig ablöschen, Honig zugeben und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

**Für die Lauchasche:**

Zwei grüne Topblätter vom Lauch in 3 mm dicke Streifen schneiden und auf einem Backblech verteilen. Ca. 12 Minuten im Ofen backen, bis Blätter schwarz sind. Herausnehmen, abkühlen lassen und dann mit einem Mörser zu feinem Staub zerreiben.

**Für den Miso-Blumenkohl:**

Blumenkohl waschen und Blätter entfernen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter schmelzen und Miso-Paste einrühren. Blumenkohl damit bestreichen und in einer Pfanne langsam von beiden Seiten garen.

**Für die Knoblauch-Mayonnaise:**

Knoblauch ggf. abziehen und in ein hohes Gefäß geben. Ei, Senf, Salz und Öl dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise aufmixen. Zitrone auspressen. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für das frittierte Reispapier:**

Reispapier in einer Pfanne mit reichlich Pflanzenöl frittieren. Es soll keine Farbe annehmen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln auf der Oberseite einritzen und dann kurz auf beiden Seiten in einer sehr heißen Pfanne anbraten.

**Für die Garnitur:**

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Gericht mit Sauerklee und Zitronenabrieb garnieren.

Isabella Farnleitner am 31. Januar 2023