

Jakobsmuscheln und Garnelen mit Paprika-Safran-Creme

Für zwei Personen

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

| | | |
|------------------|------------|-------------|
| 4 Jakobsmuscheln | 2 Garnelen | 50 g Butter |
| 1 TL eutrales Öl | Salz | Pfeffer |
| 1 TL Keta Kaviar | | |

Für die Paprika-Safran-Creme:

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 2 rote Paprikaschoten | 1 mittelgroße Kartoffel | 1 Zitrone, davon Abrieb |
| 2 TL Crème-fraîche | 2 EL Fischfond | 0,2 g gemahl. Safran |
| $\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken | Salz | |

Für das Pfannenbrot:

| | | |
|-------------------------|---------------------|----------------|
| 100 g Naturjoghurt | 80 g Butter | 150 g Mehl |
| $\frac{1}{2}$ TL Natron | 4 TL Backpulver | 1 Prise Zucker |
| 1 Prise Salz | 2 EL Sonnenblumenöl | |

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

Eine Pfanne mit Öl auspinseln. Jakobsmuscheln und Garnelen mit Butter darin 1,5 Minuten auf jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Paprika-Safran-Creme:

Paprika und Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in heißem Wasser garen. Wasser abschütten und Gemüse ausdampfen lassen.

Gemüse mit Fischfond, Safran und Chiliflocken pürieren. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Crème fraîche untermischen und mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Joghurt, Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zucker zu einem Teig kneten. Teig einige Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in einer Pfanne in Öl ausbacken. Fladen mit flüssiger Butter bestreichen.

Aniko Reusche am 06. Juni 2023