

Panko-Garnele, Jakobsmuschel mit Orangen-Chili-Butter

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

2 Black-Tiger-Garnelen	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft
1 Ei	Panko	Mehl
50 ml Olivenöl	Öl	1 Prise Salz

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln	Butter	Mehl
Olivenöl	Kalahari-Salz	Malabar-Pfeffer

Für die Orangen-Chili-Butter:

1 rote Chilischote	3-4 Orangen, Saft, Zesten	80 g kalte Butter
Olivenöl		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	3-4 cm Ingwer	3 EL Sojasauce
30 ml Apfelessig	4 Zweige Koriander	1/3 Bund Schnittlauch
1 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	1 Prise Zucker
1/2 TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Aioli:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft	2 Eier
1/2 TL Dijonsenf	3 Zweige Estragon	1 Prise Vanillezucker
1/2 TL Meersalz	150 ml Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Garnelen:

Die Garnele entdarmen, waschen, trocken tupfen und in etwas Olivenöl mit Knoblauch, Zitronensaft und Salz 10 Minuten marinieren.

Das Ei in einen tiefen Teller oder eine kleine Schüssel geben und verrühren. Einen weiteren kleinen Teller mit Mehl bereitstellen und einen dritten Teller mit Panko. Dann die Garnele erst in Mehl, in Ei und schließlich in Panko wälzen.

Ca. 7 Minuten vor dem Anrichten die Panko-Garnele in Öl ausbacken und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln trocken tupfen, mit Mehl bestäuben mit Kalahari-Salz und Malabar-Pfeffer würzen. Dann mit Öl beträufeln und in einer heißen Pfanne mit der Butter auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Mit einem Brenner kurz abflämmen.

Für die Orangen-Chili-Butter:

Orangen heißen abspülen und die Schale abreiben, danach ca. 200 ml Saft auspressen. Chilischote längs halbieren, entkernen und sehr dünne Streifen schneiden. Streifen in Olivenöl anschwitzen und mit Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit einkochen. Den Topf vom Herd ziehen und kalte Butter nach und nach unterrühren. Butter über die Jakobsmuscheln verteilen. Dann mit Orangenzenen bestreuen.

Für den Gurkensalat:

50 ml Wasser aufkochen. Ingwer schälen, reiben, in das kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen.

Gurke waschen, entkernen und mit einem Spiralschneider in Spaghetti schneiden. Anschließend etwas salzen, zuckern, durchkneten und 5 Minuten stehen lassen. Das entstandene Wasser ab-

gießen.

Ingwerwasser, Sojasauce, Apfelessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles verrühren. Koriander fein hacken.

Weißem und schwarzem Sesam in der Pfanne etwas anrösten.

Schnittlauch fein schneiden. Vor dem Servieren Schnittlauch, Koriander und Sesam über die Gurken geben.

Für die Aioli:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, 1 EL Zitronensaft, Senf, Öl, Vanillezucker und Meersalz in ein schmales, hohes Gefäß geben.

Knoblauch fein hacken und hinzufügen. Pürierstab hineinstellen, alles mixen und langsam hochziehen. Estragon fein hacken und unterziehen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Birgit Lehmann am 02. April 2024