

Spargel, Erdbeer-Salsa, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Spargel:

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	Olivenöl
Salz	Eiswasser	

Für die Salsa:

200 g Erdbeeren	1 Bund Basilikum	2 EL Balsamicoessig
Pfeffer		

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	Butter
1 Zweig Zitronenthymian	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für die Toppings:

1 Kartoffel	1 Zitrone, Abrieb	1 Zweig Rosmarin
½ Bund krause Petersilie	30 g Walnusskerne	20 g Pankomehl
Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stange Sellerie	1 Stange Porree	2 Schalotten
1 Zitrone, Saft	100 ml Sahne	40 ml Weißwein
100 ml Fischfond	1 TL Agavendicksaft	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	1 Msp. Lecithin	Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Spargel: Den weißen Spargel schälen und in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten kochen. Bei dem grünen Spargel die unteren Enden 2-3 cm schälen und nach 6 Minuten zum weißen Spargeln ins Wasser geben.

In Eiswasser kurz abschrecken, Spargel der Länge nach halbieren und in Olivenöl marinieren.

Für die Salsa: Erdbeeren vom Strunk befreien und klein würfeln. Basilikum hacken und mit Erdbeeren mischen. Balsamicoessig untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln: Knoblauch abziehen und andrücken. Jakobsmuscheln trocken tupfen und mit Butter, Knoblauch und Zitronenthymian in einer heißen Pfanne kurz anbraten und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Toppings: Neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider dünne Spiralen schneiden oder mit dem Messer dünne Stifte. Im heißen Öl kurz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Petersilie ebenfalls im Öl frittieren.

Nüsse und Rosmarinnadeln hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Panko, Rosmarin und Nüsse hinzugeben. Wenn sie leicht braun sind herausnehmen und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und klein schneiden. Porree von der Wurzel befreien und nur das Weiße klein schneiden. Sellerie klein schneiden.

Kleingeschnittenes Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Wein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Fond, Sahne, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und 5-8 Minuten köcheln lassen.

Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Agavendicksaft würzen. Kräuter entfernen, alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren nochmals kurz aufschäumen und eventuell Lecithin für den Schaum verwenden.

Elke Lickteig am 04. Juni 2024