

Gebratene Jakobsmuschel, Maccadamianuss, Spinat-Salat

Für 4 Personen:

4 Limetten, unbehandelt	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	200 g Macadamianüsse
250 g junger Spinat	12 Jakobsmuscheln	2 EL Crème-fraîche

Die Limetten waschen, die Schale abreiben, Limetten filetieren und den Saft dabei auffangen. Limettensaft und die Hälfte der Limettenschale mit der Hälfte vom Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Die Macadamianüsse grob zerkleinern, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, mit der restlichen Limettenschale und Salz würzen.

Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen. Mit der Limettenvinaigrette anmachen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend warm stellen.

In der gleichen Pfanne Limettenfilets mit Zucker karamellisieren, würzen und mit 1 EL Olivenöl abbinden.

Die Creme fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Spinatsalat auf die Teller setzen. Jakobsmuschel danebensetzen. Mit Macadamianüsse bestreuen. Karamellierte Limettenfilets über den Salat streuen. Mit der Creme fraîche anrichten.

Jörg Sackmann am 19. September 2017