

Jakobsmuschel, Süßkartoffel, Zitrusfrüchte, Curryschaum

Für 4 Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

2–3 Süßkartoffeln	100 g Butter	2 EL Sweet Chili Sauce
Salz	frisch geriebene Muskatnuss	

Für die Zitrusfrüchte:

1 rosa Grapefruit	1 Orange	Zucker
-------------------	----------	--------

Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln	1 EL Olivenöl	Fleur de Sel
frisch gemahlener Pfeffer		

Für das Mandarinengelee:

250 ml Mandarinenensaft	2,5 g Agar-Agar	0,5 Blatt Gelatine
-------------------------	-----------------	--------------------

Für den Curryschaum:

100 g Weißes vom Lauch	100 g weiße Champignons	100 g weiße Zwiebeln
100 g Fenchel	100 g Knollensellerie	50 ml Pernod
50 ml Wermut	50 ml Weißwein	200 ml Sahne
200 ml Fond	Gelbe Curry Paste	50 ml Champagner
Salz, Pfeffer, Olivenöl	100 g Butter	

Für das Süßkartoffelpüree: Für das Püree den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Am besten die Süßkartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen und auf einem Backblech im Ofen je nach Größe 45–50 Minuten garen. Alternativ können sie auch gekocht werden. Anschließend die weichen Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß die Schale abziehen. Die Knollen in Stücke schneiden und mit Butter und Sweet Chili Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zitrusfrüchte: Die Grapefruit und die Orange filetieren. Dazu die Schale mit einem Messer großzügig ablösen, sodass auch der weiße Rand entfernt ist. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen. In einer Pfanne Zucker mit etwas von dem Saft der Früchte erhitzen. Die Zitrusfilets darin karamellisieren.

Für die Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl einstreichen, erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze je 1 Minute grillen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für das Mandarinengelee: Den Saft und das Agar-Agar zusammen in einen Topf geben, aufkochen und einmal richtig durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und ordentlich verrühren. Den heißen Fond auf ein Blech in der gewünschten Höhe ausgießen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen.

Für den Curryschaum: Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein, Wermut und Pernod ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen. Anschließend den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen zuerst pürieren und anschließend passieren. Mit der gelben Curry Paste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter untermontieren und mit dem Champagner final parfümieren. Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.

Nelson Müller am 21. Oktober 2017