

Pastinaken-Rösti mit marinierten Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 frische Jakobsmuscheln	1 Limette	5 festk. Kartoffeln
100 g Pastinaken	80 g gemischter Blattsalat	3 Zweige Koriander
1 EL Speisestärke	1 Ei	2 EL Butterschmalz
1 EL Limettenmarmelade	2 EL Akazienhonig	1 EL Balsamico bianco
Olivenöl	Koriander	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Saft der Limette auspressen und die Schale einer Hälfte fein abreiben. Den Koriander fein hacken. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Limettensaft ablöschen und die Limettenmarmelade, den Limettenabrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles in eine Schale geben, den gehackten Koriander darübergerben und ziehen lassen. Die Kartoffeln und die Pastinaken waschen, schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange dünne Fäden schneiden oder grob raspeln. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Speisestärke zu den Raspeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Raspeln portionsweise von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Den Honig, den Balsamico bianco und zwei Esslöffel des Olivenöls vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Vinaigrette über den Salat geben, mit dem Rösti und den Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2010