

Gebratene Jakobsmuscheln auf Gazpacho-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Salatgurke	2 gelbe Paprika	2 rote Paprika
4 reife Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Mayonnaise
milder Rotweinessig	8 Basilikumblätter	feines Meersalz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	Piment-d´espelette	Olivenöl, Salz
-----------------------------	--------------------	----------------

Für das Gemüse:

Die Gurke schälen, von Enden befreien, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne ausschaben. Eine Hälfte in gleichmäßige Würfel schneiden und kaltstellen. Die andere Hälfte grob würfeln, salzen und ca.

15 Minuten Wasser ziehen lassen.

Beide Paprika vierteln, entkernen, von Scheidenwänden befreien und schälen. Strauchtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, vierteln, entkernen und häuten. Paprika- und Tomatenviertel in Würfel schneiden und kaltstellen.

Die Hälfte vom Gemüse durch den Entsafter geben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls am Ende durch den Entsafter geben. Den Saft mit einem Pürierstab und der Mayonnaise aufmixen. Kräftig mit Salz würzen und mit Pfeffer und etwas Rotweinessig abschmecken. Mindestens 3-4 Stunden kaltstellen. Unbedingt auch die Teller gut kühlen. Die gut gekühlte Gazpacho nochmals nachschmecken.

Die restlichen Gemüsewürfel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Gazpacho abschmecken. Basilikum abrausen, trockenwedeln, Basilikumblätter in Streifen schneiden und unter die Gemüsewürfel heben.

Wenn man keinen Entsafter zu Hause hat, kann man das Gemüse auch einfach mit einem Pürierstab pürieren! Und um die Gazpacho kalt zu servieren, einfach die Teller vor dem Anrichten eine Zeit lang im Kühlschrank/ Tiefkühler erkalten lassen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils 2 Minuten garen. Erst jetzt salzen und mit Piment d´espelette abschmecken.

Gemüsewürfel in gekühlte Teller geben, die Jakobsmuscheln auf das Gemüse verteilen, die Gazpacho aufschäumen und den Schaum um das Gemüse geben. Mit einem feinen Strahl Olivenöl fertig stellen.

Cornelia Poletto am 17. Juli 2020