

Jakobsmuscheln mit Artischocken und Tomaten-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für die Knusper-Artischocken:

1 Artischocke	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Estragon
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Petersilie	1 Zweig Kerbel
Olivenöl	Salt flakes	Pfeffer

Für die Tomaten-Vinaigrette:

150 g Gemischte Kräuter	2 San Marzano Tomaten	1 Schalotte
2 EL Tomatenessig	2 EL Sherry	2 EL alter Balsamico
3 EL Olivenöl	feines Meersalz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 EL Olivenöl
-----------------------------	---------------

Für die Knusper-Artischocken:

Die Artischocken putzen, d.h. die äußeren Blätter abzupfen, Blätterspitzen abschneiden, den Stiel bis zum Artischockenboden schälen. Den Boden heraus schneiden und das Heu entfernen. Den Artischockenboden mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl zugeben und die Artischockenhobel knusprig im Öl braten. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hobeln und zum Schluss zu den Artischocken geben. Alles aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Das Öl für die Tomaten Vinaigrette aus der Pfanne nehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Kräuter waschen, trockentupfen, die Blätter vom Stiel zupfen und fein schneiden. Die fertigen Artischocken-Chips mit Salt flakes und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern vermengen. Da die angeschnittene Artischocke an der Luft sofort oxidiert und ihre schöne gelbe Farbe verliert, sollten Sie diese zwischendurch in Zitronenwasser oder Essigwasser einlegen.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser geben. Haut abziehen und die Tomaten fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Das Öl der Artischocken zu der Tomaten-Schalotten-Mischung geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Einen Teller mit Klarsichtfolie belegen, die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und in Rosetten-Form auf die Folie legen. Danach die Klarsichtfolie mit der Rosette vorsichtig von dem Teller ablösen und in eine Pfanne mit Olivenöl umstürzen, so dass die Rosettenform erhalten bleibt.

Jakobsmuschelrosette nur kurz in der Pfanne braten.

Zum Anrichten die Knusper-Artischocken mit den Kräutern gemischt auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Jakobsmuschelrosette vorsichtig darauf geben und mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Die Tomaten Vinaigrette darauf verteilen und servieren.

Cornelia Poletto am 02. Juli 2021