

Zweimal Sellerie, zweimal Sankt Jakobsmuschel

Für vier Personen

Selleriepüree:

4 Schalotten	100 g Butter	1 Knolle Sellerie, klein
500 ml Geflügelfond, ohne Glutamat	200 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Muskatnuss	Zucker	Salz

Selleriesalat:

1 Bund Staudensellerie	4 Kirschtomaten	50 ml Olivenöl
20 ml Sherryessig	0,5 Bund Blattpetersilie	2 Zitronen, unbehandelt
150 g Parmesan, am Stück	Salz	

Gebratene Jakobsmuscheln:

4 Sankt Jakobsmuscheln, ausgelöst	20 g Périgord-Trüffel, frisch	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Jakobsmuscheln:

4 Sankt Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Limone	20 g Alba-Trüffel, frisch
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Selleriepüree::

Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter zusammen mit klein gewürfeltem Knollensellerie ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss würzen und mit Geflügelfond bedeckt im Schnellkochtopf auf Stufe eins 15 Minuten garen. Anschließend auf ein Sieb schütten und ohne Fond nur mit Crème fraiche im Standmixer pürieren. Mit Limonenabrieb abschmecken und warm halten.

Selleriesalat:

Den Staudensellerie schälen und hauchdünn schneiden. In Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Auf einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Jetzt mit geviertelten Kirschtomaten, Olivenöl, Sherryessig, geschnittener Blattpetersilie, Zitronenabrieb und gehobeltem Parmesan anmachen.

Gebratene Jakobsmuscheln:

Vier Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Périgord-Trüffel behobeln und auf dem Selleriepüree anrichten.

Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und ähnlich einem Carpaccio mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Limonensaft würzen. Mit weißem Alba-Trüffel garnieren.

Mario Kotaska am 23. März 2012