

Jakobsmuscheln auf Kräuter-Tabouleh mit Wasabi-Creme

Für vier Portionen

Für das Kräutertabouleh:

50 g Instant-Bulgur	60 g Pinienkerne	1 kleine Salatgurke
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Fetakäse
6–8 EL Olivenöl	2 EL Aceto balsamico bianco	1 Prise gemahlener Zimt
1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz, Pfeffer		

Für die Jakobsmuscheln:

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	1 Eiweiß (Kl. M)
150 ml eiskaltes Wasser	8 frische Jakobsmuscheln	1 l Pflanzenöl
150 g Crème-fraîche	2 TL Wasabipaste	$\frac{1}{2}$ Limette
Mehl, Salz, Pfeffer	Koriander	

Für das Kräutertabouleh zunächst 300 Milliliter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Bulgur dazugeben und bei schwacher Hitze etwa acht Minuten leise köcheln lassen. Inzwischen die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Gurke waschen, trocken reiben, je nach Dicke der Länge nach halbieren und in etwa drei Milliliter dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides sehr fein hacken. Den gegarten Bulgur mit einer Gabel auflockern und in eine Schüssel geben. Den Feta zerbröckeln und dazugeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl etwa eine Minute anschwitzen. Mit dem Essig ablöschen und zum Bulgur geben. Die gerösteten Pinienkerne, die Gurken sowie das restliche Olivenöl zum Bulgur in die Schüssel geben und untermischen. Danach die halbe Zitrone auspressen. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zimt würzig abschmecken. Die Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Kräuter unter den Salat mischen, den Salat nochmal abschmecken. Für den Tempurateig Mehl, Stärke, eine Prise Salz, Eiweiß und 150 Milliliter Eiswasser verrühren. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Muscheln durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Anschließend Crème-fraîche mit Wasabi verrühren. Die Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen und beides unter die Crème mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten das Kräutertabouleh auf einer Platte verteilen, die Jakobsmuscheln darauf geben und einige Tupfen Wasabicreme dazwischen setzen. Mit Korianderblättchen garnieren.

Johann Lafer am 15. November 2014