

# Jakobsmuschel 'Camino de Santiago'

## Für zwei Personen

### Für den Dashi-Sud:

1 L Wasser  
2 getrocknete Shiitake

20 g Bonitoflocken

1 Stück Kombu, etwa 10 g

### Für den Sud:

Dashi von oben

1 Limette, Saft

Tamari Sojasauce

Salz

Pfeffer

### Für die Muscheln:

2 Jakobsmuscheln mit Schale

### Für die Orangen-Mayonnaise:

½ Orange, Saft

2 Eier

1 TL Dijonsenf

1 TL Srirachasauce

Chiliflocken

Zucker

200 ml Sonnenblumenöl

Salz

Pfeffer

### Für den Pfifferlingsalat:

160 g kleine Pfifferlinge

1 Schalotte

10 g Butter

½ Bund Schnittlauch

Salz

Pfeffer

### Für den Zitruskaviar:

100 ml Flüssigkeit

gelbe Lebensmittelfarbe

3 g Agar Agar

200 ml Rapsöl

### Für den Chicorée:

100 g Chicorée

1 Limette, Saft

10 g Butter

weißer Balsamessig

Zucker

Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Lachskaviar

Knoblauchblüten

Tahoon Kresse

Trockeneis

Muschelschalen

Steine

### Für den Dashi-Sud:

Kombu zunächst mit einer Küchenschere kleinschneiden. Getrocknete Shiitake ebenfalls kleinschneiden. Beides in einen großen Kochtopf geben und mit dem Wasser übergießen. Nun alles auf mittlerer Stufe langsam zum Kochen bringen. Sobald der Sud sprudelnd kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen. Pilze und Kombu entfernen. Bonitoflocken in den Sud gegeben. Mit den Bonitoflocken versehen, muss das Dashi bzw.

der Sud erneut aufkochen. Sobald es wieder sprudelnd kocht, von der Herdplatte ziehen und den Sud noch eine Weile auskühlen lassen.

Anschließend Dashi durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen.

Für den Sud Dashi mit etwas Limettensaft, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Muscheln:

Jakobsmuschelfleisch aus der Schale lösen und säubern. Corail entfernen. Jede Muschel in drei Scheiben schneiden.

### Für die Orangen-Chili-Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes, schmales Gefäß geben. Mit einem Pürierstab gut mixen und das Öl nach und nach dazugeben bis eine feste Mayonnaise entstanden ist.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Pfifferlingsalat:

Schalotte abziehen und feinhacken. Pfifferlinge putzen und mit den Schalotten in der Butter

kurz anschwitzen. Salzen und pfeffern und den feingeschnittenen Schnittlauch dazugeben.

**Für den Zitruskaviar:**

Die Flüssigkeit besteht aus Wasser, Limettensaft, Yuzu, Salz, Zucker.

Flüssigkeiten mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit dem Agar Agar verrühren und einmal aufkochen. In eine kleine Spritzflasche füllen und in das Ölbad tropfen lassen, in der die Perlen gelieren können.

**Für den Chicorée:**

Chicorée in feine Würfel schneiden und in der Butter kurz anbraten. Mit etwas Essig und Limettensaft ablöschen und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Einen großen Glasbehälter mit Steinen und Muscheln befüllen.

Trockeneis für den Raucheffect hineingeben.

Das Gericht in halben Muschelschalen anrichten, Lachskaviar dazugeben, mit Kresse garnieren, auf die Steine im Glasbehälter setzen und servieren.

Nelson Müller am 28. Dezember 2023