

Geflämmte Jakobsmuschel

Für 2 Portionen

6 Jakobsmuscheln	2 Schoten Paprika	1 Orange
1 Zitrone	1 Limette	1 TL Curry
50 ml Rapsöl	70 ml Olivenöl	4 Zweige frischer Kerbel
Meersalz		

Die Paprika schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch würfeln, in einer großen Pfanne mit wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen, mit Salz abschmecken und Pfanne vom Herd nehmen. Den Saft einer Orange in einem kleinen Topf aufkochen, 1 TL Curry und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen 50 Milliliter Rapsöl und 50 Milliliter Olivenöl einrühren. Anschließend diese Vinaigrette mit Saft und Abrieb einer Zitrone und gegebenenfalls noch etwas Salz abschmecken. Die Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Anschließend halbieren, nebeneinander auf ein leicht geöltes Blech legen, mit einem Bunsenbrenner rösten, mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz bestreuen und die Schale einer Limone fein darüber reiben. Die Paprika auf zwei Tellern anrichten, mit der Curry-Vinaigrette beträufeln, die Jakobsmuschelscheiben darauf verteilen und den Kerbel dazwischensetzen.

Alexander Herrmann am 18. Juni 2014