

Jakobsmuschel-Tatar

Für 2 Portionen

4 - 6 Jakobsmuscheln 2 Zweige Rosmarin 2 Zitronen
100 g Cashewkerne 2 EL Schmand 1 Schale Gartenkresse
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Cashewkerne auf einem Blech oder in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa acht bis zehn Minuten hellbraun rösten. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Schale von den Zitronen reiben und Zitronen anschließend filetieren. Schmand mit etwas vom Zitronenabrieb, sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Rosmarinnadeln hineingeben, kurz frittieren, Nadeln wieder herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und das Öl abkühlen lassen. In einem weiteren Topf wieder etwas Olivenöl erhitzen, Zitronenfilets und Zitronenabrieb zugeben, leicht verrühren und beiseite Stellen. Jakobsmuscheln in Würfel schneiden, das abgekühlte Rosmarinöl und die Nadeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Metallrings mittig auf zwei Tellern anrichten. Cashewkerne grob zerstoßen und darüber streuen, mit der „Schmorzitronevinaigrette“ beträufeln, einige Tupfer Zitronenschmand darauf und daneben setzen und mit Kresse (verkehrtherum) bestreuen.

Alexander Herrmann am 05. September 2014