

Jakobsmuscheln, Zitronen-Mandel-Vinaigrette, Spargel

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Zitronen	3 EL Pflanzenöl
Piment-d'Espelette	Meersalz	

Für die Vinaigrette:

2 Schalotten	1 Zitrone	2 EL Mandelblättchen
50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	100 ml Olivenöl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

5 Stangen grüner Spargel	3 EL Butter	Salz
--------------------------	-------------	------

Für die Jakobsmuscheln diese waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer, je nach Größe, in 2 bis 3 Scheiben schneiden. Anschließend nebeneinander auf ein leicht geöltes Blech legen, die Oberseite mit einem Bunsenbrenner abflämmen, mit wenig Öl einpinseln und mit Fleur de Sel, Piment d'Espelette und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Vinaigrette Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, zusammen mit den Mandelblättchen in einer Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl hellbraun rösten, mit etwas Gemüsefond ablöschen, aufkochen und zur Seite stellen. Anschließend das Olivenöl einrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken.

Das untere Drittel vom Spargel abschneiden und beiseitelegen. Spargel nun mit einem Sparschäler wenige Zentimeter schälen. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Spargel hineingeben, langsam von allen Seiten in der schäumenden Butter braten und mit etwas Salz abschmecken.

Einige Korbelspitzen zupfen und bis zum Anrichten in etwas Eiswasser legen. Den restlichen Kerbel waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Vinaigrette rühren.

Zum Anrichten 4 Stangen Spargel parallel nebeneinander auf den Teller legen, geflammte Jakobsmuscheln darauf setzen, Zitronen-Mandel-Vinaigrette großzügig darüber träufeln und mit gezupften Korbelspitzen dekorieren. Zusammen servieren.

Alexander Herrmann am 09. September 2016