

Jakobsmuscheln nach Bunsenbrenner-Art

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	2 Jakobsmuscheln, ohne Schale	1 Salatgurke
2 Schalotten	4 ml Weißweinessig	50 ml Brühe
1 TL Wasabipaste	0,5 Bund Koriander	3 Blätter Frühlingsrollenteig, groß
200 g Butterschmalz	2 EL Crème-fraîche	1 TL Ras el-Hanout (arabische Gewürzmischung)
Pfeffer	Olivenöl	Meersalz, grob
	Salz	

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Jakobsmuscheln halbieren, die Schnittfläche etwas trocken tupfen. Nun mit den Bunsenbrennern die obere Seite rasch rösten und anschließend die gerösteten Jakobsmuschelscheiben auf einen kleinen Teller setzen. Mit etwas Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Olivenöl sowie grobem Meersalz würzen und im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten lang fertig garen. Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden, beides in einer kleinen Sauteuse mit etwas Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Essig ablöschen, die Brühe hinzugeben, einen Deckel darauf setzen und kurz ziehen lassen. Die geschmorten Gurken mit Salz und Wasabipaste abschmecken, ein paar Tropfen Olivenöl unterrühren. Etwas fein gehackten Koriander unterrühren. Den lauwarmen Gurkensalat nun auf einen Teller geben, die Jakobsmuscheln darauf setzen. Crème-fraîche mit einer Prise Salz und Pfeffer anrühren, ein paar Tupfen auf die Jakobsmuscheln geben. Den Frühlingsrollenteig in feine Streifen schneiden, in einem kleinen Topf mit dem Butterschmalz kross frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Ras el-Hanout würzen. Die knusprig frittierten Frühlingsrollenteigstreifen dekorativ auf die Jakobsmuscheln samt der Crème-fraîche anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 18. März 2011