

Spargel-Süßkartoffel-Rösti mit Jakobsmuscheln

Für vier Portionen

8 frische Jakobsmuscheln

Für die Safranmayonnaise:

10 Safranfäden	50 ml Milch	1 TL Senf
2 Eigelbe	1 TL Safranhonig	$\frac{1}{2}$ Zitrone
200 ml Rapsöl		

Für die Spargel-Süßkartoffel-Rösti:

2 Süßkartoffeln (ca. 300 g)	5 Stangen weißer Spargel	2 TL Speisestärke
2 EL Olivenöl	30 g Butter	1 kleine rote Chilischote
1 EL Olivenöl	200 ml frischer Orangensaft	75 g kalte Butter
2 EL Olivenöl	2 Stangen Frühlingslauch	100 g Wildkräutersalat
Zucker, Salz, Pfeffer		

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Muskelfleisch von den Innereien befreien und waschen. Für die Mayonnaise Safran mit Milch in einem Topf erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Senf, Eigelbe, Safranhonig und Zitronensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Hälfte des Öls tröpfchenweise unterschlagen, das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und unterschlagen. Safranmilch zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Süßkartoffeln und Spargel schälen, grob raspeln und in einer Schüssel mit der Stärke mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zusammen in 2 EL heißem Olivenöl 2-3 Minuten anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zu einem Kuchen zusammendrücken und goldbraun braten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braun braten, einige Butterflöckchen am Rand der Pfanne verteilen. Warm halten. Frühlingslauch waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Chilistreifen in restlichem Olivenöl anschwitzen, dann mit Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einkochen, Topf vom Herd ziehen, kalte Butter nach und nach unterrühren. Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten braten. Rösti vierteln, auf Tellern anrichten, Salatblätter und je zwei Jakobsmuschel darauf verteilen. Orangen-Chili-Butter über die Muscheln verteilen und mit der Mayonnaise servieren.

Johann Lafer am 18. Mai 2013