

# Jakobsmuscheln mit Aprikosen-Chicorée, Süßkartoffel-Chips

## Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	200 g Chicorée	1 rote Süßkartoffel
1 Limette	1 Zitrone	10 gedörrte Aprikosen
60 g Butte	2 EL Weißwein	2 EL Portwein
1 EL Crème double	20 g Zucker	125 g Butter
Pflanzenöl	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Die Chicoréestangen nicht waschen, sondern nur sorgfältig abwischen und säubern. Mit einem großen Messer schräg von der Spitze des Gemüses her Scheiben abschneiden, das untere Ende mit dem bitteren Strunk nicht verwenden. Das Ganze in einer großen Schüssel mischen und die Blätter mit den Händen gut voneinander trennen. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden. Die Jakobsmuscheln öffnen, unter fließendem Wasser waschen und die Nüsse mit dem Corail herauslesen. Von der Limette einige Zesten reißen. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Zitrone ebenfalls auspressen. Den Chicorée mit zwei Esslöffeln Limettensaft, den Aprikosenstreifen und dem Zucker vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Kasserolle aufschäumen. Den Chicorée in die Kasserolle geben, dabei sollten die Blätter möglichst nicht übereinander liegen. Den Chicorée zwei Minuten köcheln lassen und anschließend den Zitronensaft dazugeben. Unter Rühren eine Minute weiter garen. Auf keinen Fall länger. Die Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen, einige Tropfen Öl hineingehen und die Jakobsmuscheln darin bei guter Hitze eine Minute von jeder Seite braten. Vom Feuer ziehen. In eine kleine Kasserolle den Weißwein und den Portwein geben und auf großer Flamme einkochen. Die Crème double zufügen, aufwellen lassen und dann mit dem Schneebesen 100 Gramm Butter in kleinen, eiskalten Stückchen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft abschmecken. Die Süßkartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Dann salzen und pfeffern. Für einige Minuten stehen lassen, damit Salz und Pfeffer haften. Dann in dem heißen Öl wenige Minuten bräunen und herausnehmen. Den Aprikosen-Chicorée auf einem Teller anrichten und die Jakobsmuscheln darauf setzen. Mit der Sauce und einigen Limettenzesten und den Süßkartoffel-Chips garnieren und servieren.

Olaf Pels-Leuschen am 12. März 2013