

Jakobsmuschel, Garnele, Wermut-Soße, Suppe, Tatar

Für zwei Personen

Für Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig	5 Black Tiger Garnelen	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer	1 Zitrone
50 ml französischer Wermut	100 ml trockener Weißwein	200 ml Krustentierfond
150 ml Schlagsahne	1 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL mildes Chilusalz	1 EL arabisches Kaffeegewürz	Zucker
Butter	Rapsöl	Meersalz
bunter Pfeffer		

Für die Süßkartoffel-Ingwer-Suppe:

250 g Süßkartoffeln	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
3 cm Ingwer	1 Bio-Zitrone	1 Stange Zitronengras
50 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüsefond	250 ml Schlagsahne
100 ml frischer Orangensaft	2 Stängel Koriander	1 EL rote Pfefferbeeren
geröstete Koriandersamen	mildes Chilusalz	Rapsöl
Chili	Meersalz	bunter Pfeffer

Für das Tatar:

1 Bachsaiblingsfilet à 100 g	1 Schalotte	1 Avocado
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	2 Limetten	1 Zitrone
2 grüne Äpfel	1 Passionsfrucht	50 ml Orangen-Essig
50 ml weißer Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	10 ml Johannisbeer-Sirup
3 Stängel Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Zucker
mildes Chilusalz	Chili	Meersalz
Bunter Pfeffer		

Für Jakobsmuschel und Garnele Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trocken tupfen. Garnelen am Rücken einschneiden, entdarmen, kalt abbrausen und ebenfalls trocken tupfen. Jakobsmuscheln und Garnelen pfeffern und mit Fleur de Sel würzen. Rapsöl erhitzen, Jakobsmuscheln und Garnelen anbraten und warm stellen.

Für die Wermut-Sauce Schalotte und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen und klein hacken. Rapsöl und Butter erhitzen, eine Garnele klein schneiden und andünsten. Schalotten, Knoblauch und Ingwer hinzugeben. Mit Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Weißwein und Krustentierfond angießen. Sahne steif schlagen und hinzufügen. Sauce einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Chilusalz, arabischem Kaffeegewürz, Zucker, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Sauce nach Belieben mit Speisestärke andicken und mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Wermut-Sauce auf einen Teller geben. Jakobsmuschel und Garnele darauf anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Für die Süßkartoffel-Ingwer-Suppe Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Rapsöl erhitzen, Knoblauch, Schalotte und Ingwer anschwitzen. Süßkartoffeln dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond angießen. Zitronengras mit einem Messer anklopfen und ebenfalls zur Suppe geben. Wenn die Süßkartoffeln weich sind, Zitronengras entfernen. Schale der Zitrone abreiben. Orangensaft, Zitronenabrieb und 200 ml Sahne zur Suppe geben. Suppe pürieren. Koriandersamen mörsern. Suppe mit Koriandersamen, Chilusalz, Chili, Fleur de Sel

und Pfeffer abschmecken. Rote Pfefferbeeren mörsern. Restliche Sahne steif schlagen. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pfefferbeeren, steife Sahne und Koriander vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Für das Bachsaiblings-Tatar Bachsaibling kalt abrausen, trocken tupfen und zerkleinern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Eine Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Vinaigrette aus Limettenabrieb, Limettensaft, Schalotte, Balsamico-Essig, Olivenöl, Chilisalz, Chili, Pfeffer und Zucker herstellen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und untermischen.

Für das Avocado-Tartar einen Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Avocado schälen, entkernen und würfeln. Eine Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und eine Hälfte auspressen. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Orangen-Essig, Koriander, Chili, Apfel, Avocado und Limettenabrieb vermengen und mit Fleur de Sel würzen.

Für die Garnitur zweiten Apfel waschen, entkernen und auf einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitrone waschen, Hälfte davon auspressen. Saft mit Zucker und 1 EL Wasser mischen und über den Apfel träufeln. Passionsfrüchte halbieren, Kerne mit Johannisbeer-Sirup vermengen.

Apfelscheiben fächerförmig auf Teller legen. Avocado- und Bachsaiblings-Tartar abwechselnd in Vorspeisenringen anrichten und auf die Apfelrosette setzen. Mit Passionsfruchtkernen in Johannisbeer-Sirup garnieren.

Jakobsmuschel und Garnele mit Wermut-Sauce, Süßkartoffel-Ingwer-Suppe und zweierlei Tatar servieren.

Lydie Penez am 31. Mai 2016