

# Meeresfrüchte-Quinotto, Jakobsmuscheln, Algen-Mayonnaise

Für zwei Personen

**Für das Quinotto:**

100 g Quinoa	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 2 cm
40 g Rosinen	500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Ingwer
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{4}$ TL Garam Masala	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Kokosöl	Salz	Pfeffer

**Für die Muscheln:**

8 ausgelöste Jakobsmuscheln	250 g Venusmuscheln	25 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Mayo:**

3 getrocknete Algen	1 Ei	1 TL Senf
100 ml Olivenöl	grobes Meersalz	

Für das Quinotto Ingwer schälen, Schalotte abziehen und in einem Topf mit Öl anrösten. Aus gemahlenem Ingwer, Kurkuma und Garam Masala eine Gewürzmischung herstellen und mit dem Quinoa in den Topf geben. Etwa drei Minuten kräftig rösten und mit Gemüsefond aufgießen. Kurz aufkochen lassen und anschließend Rosinen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze für circa 15 Minuten köcheln lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Quinotto heben.

Für die Muscheln Venusmuscheln in eine heiße Pfanne geben, bis diese sich öffnen. Mit dem fertigen Quinotto vermengen. Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl von beiden Seiten circa zwei Minuten kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Algenmayonnaise das Ei trennen. Eigelb mit Senf und Meersalz verrühren und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer aufmixen. Kontinuierlich das Olivenöl angießen und den Stab dabei langsam nach oben ziehen. Getrocknete Algen in einem Mörser zu Pulver stoßen und unter die Mayonnaise mischen.

Das Meeresfrüchte-Quinotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und Algen-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Mittica am 19. September 2016