

# Tarte Tatin, Senf-Soße, Flönz-Creme, Jakobsmuschel-Tatar

## Für zwei Personen

### Für die Birne:

4 Birnen	1 Scheibe Ingwer	2 TL helle Misopaste
50 ml Birnensaft	50 Gemüsefond	100 ml fine white Port
1 TL Butter	1 Gewürznelke	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Tarte Tatin:

1 Filoteig

### Für die Senfsauce:

1 Schalotte	1 Scheibe Ingwer	1 EL körniger Dijon-Senf
50 ml Weißwein	100 ml Birnensaft	100 ml Gemüsefond
50 ml Sahne	1 TL Butter	Speisestärke
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Flönz-Creme:

100 g Flönz (Blutwurst)	1 Schalotte	1 EL Crème-fraîche
1 EL Olivenöl		

### Für das Tatar:

5 Jakobsmuscheln	1 Filoteig	2 TL Schnittlauch-Röllchen
1 TL Sushi-Ingwer	1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ TL Abrieb und Saft	Meersalz-Flocken

### Für den Salat:

1 kleiner Friséesalat	$\frac{1}{2}$ Radicchio	1 Birne
5 Zweige Minze	1 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 EL Saft
1 TL Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL feiner Dijon-Senf	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Birne:

Den Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Birnen schälen und mit dem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen.

Diese in Butter, fine white Port, Birnensaft, Gemüsefond, Miso, Nelke und Ingwer andünsten. Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben.

### Für die Tarte Tatin:

Ein paar Streifen Radicchio, von unten Olivenöl, zum Bepinseln Filoteig in der Größe eines Servierrings ausschneiden.

Anschließend den Servierring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Birnenkugeln (von oben) hineingeben. Einige feine Streifen vom Radicchio darüber verteilen. Nun den Filoteig auflegen.

Diesen mit Olivenöl bepinseln und alles für ca. 13 Minuten upside down im vorgeheizten Backofen backen.

### Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen, vierteln und zusammen mit der Scheibe Ingwer in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Birnensaft und Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen. Schalotte und Ingwer aus der Sauce nehmen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Kurz vor dem Anrichten Senf und Sahne einrühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken.

### Für die Flönz-Creme:

Flönz kleinschneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Beides zusammen mit Olivenöl kurz erwärmen bis die Schalotte glasig und die Blutwurst ge-

schmolzen ist. Zusammen mit Crème fraîche in Einwegspritzbeutel füllen.

**Für das Tatar:**

Jakobsmuscheln in feine Würfel schneiden. Kurz mit dem Flambierer über die Muschelstücke gehen und abflämmen. Sushi-Ingwer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Fleur de Sel würzen. Jakobsmuscheltartar mit einem Spritzer Zitronensaft säuern.

Vom Filoteig einen Kreis ausstechen und diesen halbieren. Zwischen zwei Backpapieren im Ofen knusprig backen. Mit einem Topf beschweren. Als Art Taco zum Tartar servieren.

**Für den Salat:**

Birne schälen und Fruchtfleisch mit einem Schäler abschneiden.

Friséesalat putzen und in kleine Stücke zupfen. Radicchio in feine Streifen schneiden. Minzblätter, Joghurt, weißen Balsamico, Zitronensaft, Olivenöl und etwas Senf mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing mixen. Dressing durch ein feines Sieb streichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat und die Birne geben.

Kleine Kleckse von der Flönzcreme auf die Tarte Tatin spritzen.

Eine Nocke von der Jakobsmuschel auflegen. Alles mit Salat garnieren und die Sauce angießen. Mit Minze ausgarnieren und servieren.

Malte Krückemeier am 08. September 2021