

Jakobsmuscheln, Orangenblüten-Dashi, Süßkartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für das Orangenblüten-Dashi:

300 g Karotten	2 Schalotten	5 g Ingwer
1 Liter Karottensaft	50 ml Sojasauce	1 EL Erdnussöl
3 EL Orangenblütenwasser	2 Stangen Zitronengras	1 EL Bonitoflocken
1 großes Stück Kombu-Alge	Salz	

Für die Süßkartoffelcreme:

200 g Süßkartoffel	Olivenöl, Salz	Cayennepfeffer
--------------------	----------------	----------------

Für das Karotten-Zucchini-Sauerkraut:

150 g Karotten	50 g Zucchini	2 Zitronen, Saft, Abrieb
20 g Butter	200 g Gemüsefond	5 Kardamomkapseln
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten-Pickles:

1 Karotte	1-2 cm Ingwer	1 Zitrone, Schale
250 ml Apfelessig	1 EL Koriandersamen	7 Sternanis
½ TL gemahl. Kurkuma	½ TL weiße Pfefferkörner	100 g Zucker
15 g Salz		

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Orange, Abrieb	2 EL Butter
3 EL Erdnussöl	Salz	

Für die frittierten Reismudeln:

6 Reismudeln	½ TL gemahlener Kurkuma	Öl, Salz
--------------	-------------------------	----------

Für die Garnitur:

3 EL Sonnenblumenkerne

Für das Orangenblüten-Dashi:

Die Karotten und Ingwer schälen und fein raspeln. Schalotten abziehen und hacken. Zitronengras hacken. Schalotten und Zitronengras im Erdnussöl glasig anschwitzen. Dann Karotten und Ingwer dazugeben, mitbraten und dann mit Karottensaft ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen. Sojasauce, Orangenblütenwasser, Bonitoflocken und Kombu-Alge zum Sud geben; 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abgießen und mit Salz abschmecken.

Für die Süßkartoffelcreme:

Süßkartoffel in kochendem Salzwasser sehr weich garen. Abgießen, dann Süßkartoffelfleisch mit Salz, Cayennepfeffer und wenig Olivenöl würzen, mit dem Pürierstab pürieren. Süßkartoffelcreme durch ein Sieb streichen und heiß in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Für das Karotten-Zucchini-Sauerkraut:

Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Zucchini schälen und mit einem Spiralschneider in Nudeln schneiden. Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Gewürze in ein Teesäckchen geben. Dann das Säckchen und alle weiteren Zutaten, bis auf die Zucchini, mit den Karottenstreifen in einem Topf mischen und 8 Minuten köcheln lassen. Die Zucchini am Ende der Garzeit zum heißen Karotten-Sauerkraut geben und kurz mit durchschwenken. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten-Pickles:

Karotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Ingwer schälen und so viel hacken, dass ein hal-

ber Teelöffel entsteht. Zitrone heiß abspülen und einen Streifen Schale abschneiden. Alle Zutaten mit 200 ml Wasser aufkochen und ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und Karottenscheiben entnehmen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln mit Salz würzen und in wenig heißem Erdnussöl anbraten. Mit Butter in der Pfanne überglänzen. Zum Servieren mit Orangenabrieb bestreuen.

Für die frittierten Reismudeln:

Reismudeln in Öl in einer Pfanne aufpoppen lassen. Mit Salz und Kurkuma würzen.

Für die Garnitur:

Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Alexander Waesch am 11. Juni 2024