

Jakobsmuscheln mit Gemüse-Couscous und Karotten-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

| | | |
|---------------------------|-------------------|------------|
| 4 Jakobsmuscheln, geputzt | 1 Zitrone | Pflanzenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für den Gemüse-Couscous:

| | | |
|------------------------|-------------------|-------------|
| 200 g Instand Couscous | 1 Aubergine | 1 Zucchini |
| 1 gelbe Paprika | 1 rote Paprika | 20 g Butter |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für den Karottenschaum:

| | | |
|------------------|-------------------|-------------|
| 1 l Karottensaft | 1 Ingwerwurzel | 50 g Butter |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Die Paprikaschoten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Aubergine und die Zucchini vom Strunk befreien. Das Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden, anschließend mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous dazugeben und mit kochendem Wasser überbrühen. Den Couscous einige Minuten quellen lassen und anschließend verrühren. Vor dem Servieren Butter unterheben.

Den Karottensaft in den Topf geben und auf ein Drittel reduzieren. In den letzten fünf Minuten den Ingwer in Stücken dazugeben. Kurz vor dem servieren mit kalter Butter aufschäumen.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenabrieb über die Jakobsmuscheln geben.

Die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten und den Gemüse-Couscous dazugeben. Mit dem Karottenschaum garnieren und servieren.

Daniel Schumacher am 14. Juli 2015