

# Jakobsmuscheln, Fenchel-Granatapfel-Salat, Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für den Fenchelsalat:**

1 Fenchelknollen mit Grün

25 ml weißer Balsamico

Salz

1 Granatapfel

1 EL Rapsöl

weißer Pfeffer

1 Limette, Saft

1 TL Olivenöl

**Für die Pinienkern-Vinaigrette:**

1 EL Pinienkerne

1 TL weißer Balsamico

2 Zweige Kerbel

Salz

1 Limette, Saft

$\frac{1}{4}$  Meerrettich-Senf

1 EL Pinienkernöl

Pfeffer

3 EL Gemüsefond

3 Zweige glatte Petersilie

1 TL Olivenöl

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 ausgelöste Jakobsmuscheln

Salz

1 EL Mehl

weißer Pfeffer

2 EL Olivenöl

**Für die Garnitur:**

4 bunte Blüten

**Für den Fenchelsalat:**

Fenchelgrün abzupfen, abbrausen, trocken wedeln und beiseite steilen. Nur den saftigsten, geschlossenen Teil der Fenchelknolle verwenden. Mit einer einem Gemüsehobel hauchdünn aufschneiden. Mit Rapsöl, Olivenöl, Limettensaft, Balsamico, Salz und Pfeffer mischen. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Granatapfelkerne und Fenchelgrün mit dem marinierten Fenchel mischen.

**Für die Pinienkern-Vinaigrette:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und grob hacken. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. Pinienkerne, Kräuter, Gemüsefond, Balsamico, Senf und die Öle mit einem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Die entstandene Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln leicht mehlieren. Jakobsmuscheln in einer Pfanne in Olivenöl 90 Sekunden von jeder Seite braten. Rogen dazugeben und noch 30 Sekunden weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Granatapfel-Salat und Pinienkern-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Blüten dekorieren und servieren.

Rainer Haitz am 24. April 2018