

Carpaccio mit Champignons, Erdnuss-Creme, Brat-Spieß

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

6 Jakobsmuscheln	4 weiße Champignons	2 Zitronen
1 Ei	1 EL Sojasauce	1 EL Olivenöl
Piment-d'espelette	Salz	

Für die Erdnusscreme:

50 g Erdnüsse	1 Prise Piment-d'espelette
---------------	----------------------------

Für die Gemüse-Brunoise:

3 weiße Champignons	1 Stangensellerie	1 Karotte
1 Zitrone	2 Schalotten	2 EL Olivenöl
Selleriesalz	Pfeffer	

Für den Spieß mit Serrano:

6 Jakobsmuscheln	2 Sch. Serrano Schinken	2 Knoblauchzehen
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
Salz		

Für das Carpaccio mit Champignons:

Die Jakobsmuscheln waschen, in dünne Scheiben schneiden und wie ein Carpaccio auf einem kalten Teller verteilen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das Eigelb halbieren. Zitrone auspressen und den Saft mit dem halben Eigelb, Sojasauce, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Jakobsmuschelscheiben mit der Marinade bestreichen und kaltstellen.

Champignons putzen und die Stiele entfernen. Die Köpfe in sehr dünne Scheiben schneiden. Jakobsmuschel-Carpaccio mit Champignonscheiben belegen.

Für die Erdnusscreme:

Erdnüsse in einer trockenen Pfanne vorsichtig anbräunen. In ein hohes Gefäß mit 1 Esslöffel heißem Wasser geben und mit einem Stabmixer mixen bis eine Creme entsteht. Mit einer Prise Piment d'Espelette abschmecken. Erdnusscreme als kleine Klekse auf das Carpaccio geben.

Für die Gemüse-Brunoise:

Sellerie und Karotte schälen. Schalotte abziehen, Champignons putzen.

2/3 des Gemüses in Brunoise schneiden. Den Rest für die Spieße beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sellerie, Karotte und Schalotte in etwas Olivenöl garen. Champignons mit etwas Zitronensaft vermengen und zu dem gegarten Gemüse geben.

Vom Herd nehmen und alles mit Olivenöl, Selleriesalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spieß mit Serrano:

Restliches Gemüse (siehe oben) in Wasser kochen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und kurz in dem entstandenen Gemüsefond blanchieren.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Zweige bis auf die Spitze der Zweige entnadeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden. Knoblauch, Schalotten und Rosmarinadeln mit dem Olivenöl vermischen und ziehen lassen.

Serrano in einer trockenen Pfanne knusprig anbraten.

Jakobsmuschel und Schinken abwechselnd auf den entnadelten Rosmarinzweig aufspießen.

Die Spieße im Gewürz-Öl marinieren. Kurz vor dem Servieren die Spieße je eine Minute in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gert Wiescher am 27. Oktober 2020