

Jakobsmuscheln, Melonen-Salat, Zitronen-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln	1 Ei	50 g Butter
50 g Mehl	100 g Pankomehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 große Strauchtomate	200 g Cantaloupe-Melone	200 g Honigmelone
1 rote Zwiebel	25 g Ingwer	50 ml Weißweinessig
1 EL Zucker	Chiliflocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Crème-fraîche:

100 g Crème-fraîche	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne	50 Kapuzinerkresse	50 g Rucola
------------------	--------------------	-------------

Für die Jakobsmuschel:

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Eine Seite der Jakobsmuschel zuerst in Mehl, in verquirltes Ei und zum Schluss in die Pankobrösel drücken.

Muscheln zuerst auf der panierten Seite anbraten und dann auf der nicht panierten Seite in Öl und Butter anbraten.

Für den Salat:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit heißem Wasser übergießen, damit die Schärfe milder wird. Tomaten waschen und fein reiben. Ingwer schälen und reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Chiliflocken und geriebenem Ingwer abschmecken.

Melonen schälen, in Würfel schneiden und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Mit Essig ablöschen sowie mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Melonen und Zwiebel-Tomaten-Dressing miteinander vermengen.

Für die Crème-fraîche:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben.

Crème fraîche mit dem Saft und Abrieb vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Kapuzinerkresse und Rucola als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Drenkelforth am 07. März 2023