

Jakobsmuschel im Parmamantel mit Beurre blanc

Für zwei Personen

Für das Tomaten-Tatar:

2 Ochsenherztomaten	1 kleine Schalotte	1 TL Kapern
1 EL Weißweinessig	1 EL Agavendicksaft	½ Bund Rosmarin
½ Bund Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	4 Sch. dünner Parmaschinken	Öl
------------------	-----------------------------	----

Für das Basilikum-Öl:

100 g Basilikum	300 ml neutrales Öl	2 EL Salz
-----------------	---------------------	-----------

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	250 g kalte Butter	20 ml Sahne
75 ml Riesling Spätlese	25 ml Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Baguette	Kresse
------------	--------

Für das Tomaten-Tatar:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Runterdrehen und das Wasser nur leicht köcheln lassen. Eiswasser bereitstellen. Strunk aus den Tomaten schneiden und kreuzweise auf der Unterseite einritzen. 1-2 Minuten in das kochend heiße Wasser tauchen.

Danach gleich in das eiskalte Wasser tunken. Haut der Tomaten abziehen, entkernen in sehr kleine Würfel schneiden. Jetzt die Tomaten entwässern. Tomaten dazu in ein Sieb geben, salzen und umrühren. Im Spülbecken abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und mit Kapern, Rosmarin und Basilikum feinhacken.

Gemeinsam mit Olivenöl, Weißweinessig, Agavendicksaft und Salz in eine Schüssel geben. Tomaten in ein Passiertuch geben und fest ausdrücken. Es sollte so viel Wasser wie möglich rausgedrückt werden.

Ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln in Parmaschinken einwickeln und in einer sehr heißen Pfanne in etwas Öl je 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum fein hacken und mit dem Öl in einen hohen Messbecher geben.

Alles gemeinsam fein mixen. Anschließend mit ein wenig Salz verfeinern und durch ein Passiertuch geben und das Öl abtropfen lassen.

Für die Beurre blanc:

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter glasig braten. Mit Riesling und Weißweinessig ablöschen und köcheln lassen bis mindestens 3/4 verkocht sind. Kalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben und dabei gut rühren. Mit ein wenig Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Baguette sehr dünn aufschneiden, auf ein Rost legen und ca. 4 Minuten im Backofen knusprig werden lassen. Kresse zupfen.

Pia Schrader am 02. Juli 2024