

Fenchel-Orangen-Salat, Koriander-Pesto, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Salat:	1 große Fenchelknolle	1 kleine Knoblauchzehe
2 Orangen, Filets	2 Limetten, Abrieb, Saft	1 TL Dijonsenf
1 TL Weinessig	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
Für das Pesto:	1 Bund Koriander	2 Knoblauchzehen
1 Limette, Saft	50 g Parmesan	50 g Mandeln
100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für die Jakobsmuscheln:	4 Jakobsmuscheln	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 Prise Piment d'Espelette	1 EL Olivenöl
Für die Garnitur:		
1 helles Landbrot	3 EL Olivenöl	Meersalz

Für den Salat: Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die äußeren Schichten der Fenchelknolle entfernen, falls sie beschädigt oder zäh sind. Die Knolle fein hobeln. Orangen schälen und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Limettenschale abreiben, anschließend Limetten halbieren und auspressen. In einer kleinen Schüssel Dijonsenf, Knoblauch, Limettensaft, Limettenabrieb, Weinessig, Salz, Pfeffer und Honig gut vermischen. Den aufgefangenen Orangensaft ebenfalls hinzufügen.

Den gehobelten Fenchel und die Orangenfilets in einer großen Schüssel vorsichtig vermengen. Die Vinaigrette über den Fenchel-Orangen-Salat geben und alles gut vermischen.

Für das Pesto: Koriander grob hacken und die meisten Stiele entfernen, einige dünne Stiele können mit verwendet werden, da sie ebenfalls viel Geschmack enthalten.

Parmesan reiben. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.

Knoblauch abziehen und grob hacken. Mandeln leicht in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. In einem Mixer Koriander, Knoblauch, geröstete Mandeln, Parmesan und Limettensaft grob zerkleinern. Bei laufendem Motor langsam das Olivenöl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist; mit Salz, Pfeffer würzen.

Für die Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Jakobsmuscheln auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine kleine Pfanne bei mittelhoher bis hoher Hitze erhitzen. Olivenöl in die Pfanne geben und sobald das Öl heiß ist und leicht zu rauchen beginnt, die Jakobsmuscheln in die Pfanne legen und etwa 1-2 Minuten auf der ersten Seite braten, bis sie eine schöne goldbraune Kruste haben. Nicht bewegen oder umdrehen, bevor sie sich leicht von der Pfanne lösen. Dann erst wenden und die Butter in die Pfanne geben. Weitere 1-2 Minuten braten, dabei die Jakobsmuscheln mit der geschmolzenen Butter begießen, bis sie auch auf der zweiten Seite goldbraun sind und durchgegart, aber nicht übergart sind. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Kurz vor dem Servieren den Zitronensaft über die Jakobsmuscheln träufeln und mit Piment d'Espelette besträuen.

Für die Garnitur: Brot in feine Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und 15 min. im Ofen knusprig backen.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit einem großzügigen Klecks Koriander-Pesto garnieren. Die gebratenen Jakobsmuscheln sofort auf dem Fenchel-Orangen-Salat anrichten und mit Brotchip garnieren.

Svetozar Savi am 09. Juli 2024