

Jakobsmuscheln vom Kräuterseitling mit Edamame-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

6 Kräuterseitlinge mit Stiel	2 Knoblauchzehen	2 Nori-Algenblätter
Butter	100 ml dunkle Sojasauce	1 EL braune Misopaste
1 EL brauner Zucker		

Für den Stampf:

300 g Edamame	1 Avocado	1 rote Chilischote
1 Zitrone, Saft	Salz	

Für das Reispapier:

2 Reispapierblätter	1 Limette, Abrieb	400 ml Sonnenblumenöl
Salz	Öl in einer Fritteuse erhitzen.	

Für die Garnitur:

1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Beet Shiso-Kresse
--------------------	---------------------------------

Für die Kräuterseitlinge:

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Mit Algenblättern, Sojasauce, Misopaste und braunem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und leicht köcheln lassen.

Kräuterseitling-Stiele in dicke Scheiben schneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Die Köpfe fein hacken und zur Seite legen.

Marinade über die Stiele gießen und ggf. mit einem Vakuumiergerät einvakuumieren. Ziehen lassen. Köpfe der Kräuterseitlinge anbraten.

Stiele aus der Marinade nehmen, leicht einritzen und mit Butter in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Für den Stampf:

Chilischote hacken. Edamame und Avocado mit einem Spritzer Zitronensaft, Chili und Salz pürieren. Mit Chili, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für das Reispapier:

Reispapier in Viertel schneiden und im heißen Öl frittieren.

Herausnehmen und mit Salz und Limettenabrieb verfeinern.

Für die Garnitur:

Chilischote in Ringe schneiden. Chiliringe und Kresse als Garnitur verwenden.

Pia Sorge am 02. September 2025