

Jakobsmuscheln, Ricotta-Nocken, Paprika-Gemüse, Soße

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

8 Jakobsmuscheln 1 EL Butter 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Nocken:

250 g Ricotta 1 Ei, davon das Eigelb 50 g Parmesan
50 g Parmesan 100 g Mehl 2 EL Thymian
Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

1 kleine Zucchini 1 rote Spitzpaprika 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian 1 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Fenchelknolle 1 Zwiebel 1 Zitrone, Saft, Abrieb
250 ml Gemüsefond 100 ml Noilly Prat 20 ml Pernod
100 ml Sahne 70 g kalte Butter 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Muscheln: Die Jakobsmuscheln säubern und salzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf anbraten. Butter dazu geben und Jakobsmuscheln glasig braten.

Für die Nocken: Ei trennen. Ricotta mit Eigelb in einer Schüssel vermischen. Parmesan reiben. 50 g geriebenen Parmesan und 100 g Mehl hinzu fügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Teigmasse für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Nocken aus dem Teig ausstechen. In stark gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis Nocken an der Oberfläche schwimmen. Für ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. In der Zwischenzeit Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. 50 g geriebenen Parmesan und Thymian miteinander vermischen. Gargarte Nocken mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Parmesan-Thymian-Mischung wälzen.

Für das Gemüse: Zucchini und Paprika waschen, bei Paprika das Kerngehäuse entfernen und Gemüse in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Hitze etwas erhöhen und Paprikawürfel dazu geben. Anschließend Zucchiniwürfel dazu geben und alles für ca. 2 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und Tomatenmark zum Gemüse geben. Mit etwas Gemüsefond ablöschen und Flüssigkeit ca. 5 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fenchel waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Olivenöl heiß werden lassen und Zwiebel und Fenchel darin anbraten. Leicht salzen, mit Noilly Prat ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen und durch ein Sieb abseihen, Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Sahne zum Fenchelsud geben. Mit etwas Zitronensaft und Pernod nochmal reduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. August 2018