GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, KAROTTENPÜREE AN BLUTORANGE, LIMETTENBUTTER, KANDIERTE ANGELIKA UND AVRUGA

Rezept kochen / von Lionel Lallement



1. Jakobsmuscheln

Zutaten

Weißer Teil Scallops - 30 pièces

Salz und Pfeffer - QS

Die Jakobsmuscheln putzen und auf saugfähigem Papier trocknen lassen. In einer antihaftbeschichteten Pfanne von beiden Seiten im Olivenöl anbraten. Würzen.

---

2. Karottenpüree an Blutorange

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree 100% : Blutorange - QS

Karotte - 500 g

Kartoffel - 100 g

Butter - QS

Salz und Pfeffer - QS

Das Blutorangenpüree mit Salzwasser aufkochen, die in Scheiben geschnittenen Karotten und die Kartoffeln zum Garen hineingeben. Das fertig gegarte Gemüse abgießen, im Thermomix® pürieren, die Butter dazugeben, salzen, pfeffern und die Konsistenz mit kochendheißer Sahne abstimmen. Zur Seite stellen.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte Fruchtpüree ohne Zuckerzusatz* : Blutorange

Tiefgefrorenes Fruchtpüree

---

3. Limettenbutter, kandierte Angelika und Avruga

Zutaten

- Tiefgekühlte Fruchtpüree 100% : Limette - 50 g
- Schalotte - 30 g
- Fischbestand - 200 g
- Trockener Weißwein - 100 g
- Sahne - 150 g
- Butter - 120 g
- Kandierte Angelika - QS
- Kaviar Avruga - QS
- Olivenöl - QS
- Salz und Pfeffer - QS

Die Schalotten klein hacken und im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und solange reduzieren, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Den Fischfond dazugeben und um die Hälfte einkochen. Sahne und Butter unterziehen, mit dem Limettenpüree, dem Avruga-Kaviar und der fein geschnittenen kandierten Angelika vermischen. Abschmecken.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte Fruchtpüree ohne Zuckerzusatz* : Limette

Tiefgefrorenes Fruchtpüree

4. Beilage

Zutaten

- Spinat - 400 g
- Gesalzene Butter - QS

Den Blattspinat in der Pfanne mit der gesalzenen Butter dünsten. Pfeffern und zur Seite stellen.

5. FERTIGSTELLUNG UND ANRICHTEN

Auf einen tiefen Teller 2 schöne Löffel Karottenpüree an Blutorange geben. Püree mit Blattspinat abdecken und 5 Jakobsmuscheln darauf setzen. Ringsum mit Limettenbutter begießen, in die Mitte der Jakobsmuscheln einige Spinatblätter setzen. Sofort servieren.