

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln auf "Waldorfsalat" mit Feldsalat, Apfel, Sellerie und Walnussvinaigrette

Zutaten:

12 St. Jakobsmuscheln
20 g Butter
50 g Feldsalat
20 g Walnusskerne
200 g Sellerie-Knolle
1 Stängel Staudensellerie
0.5 TL Senf
0.5 St. Eigelb
100 ml Traubenkernöl
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
0.25 TL Honig
20 ml Balsamico
40 ml Öl
1 St. Granny Smith
500 g Rote Bete
100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Rote Beete in sehr dünne Scheiben hobeln. Rund ausstechen. Mit etwas Essig, Salz und Zucker ca. 15 Minuten marinieren. Sellerieknolle schälen und in sehr feine Stifte (Julienne) schneiden. Walnüsse grob hacken. Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Apfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Eigelb mit etwas Senf, Salz und Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Traubenkernöl dazu gießen und unterrühren, so dass das Öl emulgiert und eine Mayonnaise entsteht. Die Mayonnaise mit den Sellerie Julienne und Creme Fraiche vermischen. Aus Balsamico, Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Salat mit der Vinaigrette anmachen. Sellerie auf den Tellern verteilen. Salat mit Sellerie, Walnüssen, Staudensellerie und Apfelspalten darauf anrichten. Die Jakobsmuscheln leicht salzen und in der sehr heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten braun anbraten. Die restliche Butter zugeben und in der schäumenden Butter ca. zwei Minuten fertiggar machen. Jakobsmuscheln auf dem Salat anrichten und servieren. Zur Dekoration kann man außerdem noch frittierte Selleriechips verwenden.