

Vorspeise

Geflämmte Jakobsmuschel mit Ponzu, Apfel, Gurke, Ingwer & Szechuan Pfeffer

Zutaten:

0.2 Bund Schnittlauch
400 g Jakobsmuscheln U10
0.6 St. Limette
200 ml Pflanzenöl
0.4 St. Vollei
9 g Misopaste
1 Stängel Zitronengras
0.6 St. Granny Smith
0.6 St. Gurke
15 g Ingwer
15 ml Reisessig
10 ml Sesamöl
35 ml Ponzu
48 g Ingwer, eingelegt
0.2 St. Shiso-Kresse (Kiste) gemischt
Wasabi Erdnüsse
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel
Szechuan-Pfeffer

Zubereitung:

Schnittlauch-Öl: Schnittlauch in Ringe schneiden, mit 120ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes feines Sieb passieren. Jeweils eine Jakobsmuschel in 5 Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Anrichterings auf einem Backblech rund legen. Zum Anrichten die Jakobsmuschel mit etwas Pflanzenöl benetzen, mit einem Bunsenbrenner kurz und kräftig abrösten. Etwas Limettenabrieb und Fleur de Sel auf die Muscheln verteilen und sofort anrichten. Für die Miso-Mayonnaise, 0,4 Vollei mit 9g Miso, etwas Limettensaft sowie einer Prise Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab alles zusammen mixen und dabei 80ml Pflanzenöl einmischen, bis eine Mayonnaise entsteht. Zum Anrichten die Mayonnaise mit einem Spritzbeutel über die Jakobsmuscheln verteilen. Für den Gurkensalat, Ingwer und Zitronengras in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Gurke und Granny Smith ohne Kerngehäuse in 5mm kleine Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben. Mit 15ml Reisessig sowie 10ml Sesamöl marinieren. Vorsichtig mit fein geschnittenem Schnittlauch, Salz, Zucker und Szechuan Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung marinieren lassen, ggf. später nachwürzen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren, mit dem Sushi Ingwer, gehackten Wasabinüssen sowie der Kresse dekorieren. Ponzu am Platz angießen.