

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

JAKOBSMUSCHELN MIT MANDELN, SPARGELN & TOMATENKOMPOTT

ZUTATEN:

8 Stk.	Jakobsmuscheln
20g	Mandeln
20g	Toast oder Paniermehl
20g	Butter
500g	Spargeln, weiss oder grün – je nach Lust und Laune - weichgekocht
20g	Butter
8 Stk.	Tomaten frisch, entkernt und fein gewürfelt
50g	Getrocknete Tomaten
2 Stk.	Eschalotten oder rote Zwiebeln
1 EL	Zucker / Rohrzucker
1 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
1 Stk.	Chili rot, oder Chiliflocken
etwas	Salz, Pfeffer – zum abschmecken

ZUBEREITUNG

Für die Spargeln – je nach Verfügbarkeit oder auch Geschmack – weisse oder grüne Spargeln schälen und im Dampfgarer oder Steamer weich bzw. al dente garen. Alternativ mit Wasser, etwas Zitronensaft und Salz gar kochen.

Für das Tomatenkompott - Die Schalotten mit Knoblauch in wenig Olivenöl andünsten. Zucker und die entkernten Tomaten begeben und ca. 30 Minuten zu einer Konfitüre-ähnlichen Konsistenz köcheln lassen. Die gehackten Dörrtomaten und Chili begeben – abschmecken. Die Tomatenkerne in einem Sieb ausdrücken. Das daraus entstandene Wasser mit 3-4 EL Olivenöl aufmixen und würzen. Als Spiegel auf den Tellern verteilen.

Für die Jakobsmuscheln - Die Jakobsmuscheln würzen und bei starker Hitze in einer Grillpfanne (mit etwas Olivenöl) anbraten. Bei 60° C im Ofen ca. 20 Minuten warmhalten.

Für die Mandelkruste - Die Mandeln mit dem Paniermehl und Butter zu einer Paste vermengen. Kurz vor dem servieren - Die Jakobsmuscheln mit der Mandelkruste belegen und im Backofen (Grill) überbacken.

Die Tomatenkerne in einem Sieb ausdrücken. Das daraus entstandene Wasser mit 3-4 EL Olivenöl aufmixen und würzen. Als Spiegel auf den Tellern verteilen.