

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT WASABISAUCE, RANDEN UND IMPERIAL-KAVIAR

102 | 103

JAKOBSMUSCHELN Die Jakobsmuscheln salzen und im Sonnenblumenöl auf beiden Seiten kurz anbraten, so dass sie innen noch glasig sind.


WASABISAUCE Schalotte, Weisswein und Noilly Prat aufkochen, den Fischfond dazugießen und auf ein Drittel einkochen. Die Crème double und die Butter dazugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer aufmixen. Mit Wasabipaste, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

GARNITUR Die Randen in Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher kleine, runde Scheiben ausstanzen, diese in der Butter leicht andünsten und mit etwas Salz würzen. Den Apfel in feine Streifen schneiden.

ANRICHTEN Die Jakobsmuscheln auf vorgewärmte Teller verteilen, die Randenscheiben dazulegen. Auf je eine Jakobsmuschel eine Nocke Kaviar setzen, die anderen Jakobsmuscheln mit Apfelstreifchen und Dill belegen. Mit der aufgeschäumten Wasabisauce überziehen und mit Sauerrahm garnieren.

JAKOBSMUSCHELN

12 frische Jakobsmuscheln,
küchenfertig
Salz
2 EL Sonnenblumenöl

100 ml Weisswein
2 EL Noilly Prat
500 ml Fischfond 
250 ml Crème double
20 g Butter
5 g Wasabipaste

WASABI-SAUCE

1 Schalotte, fein gehackt

Salz
1 Spritzer Zitronensaft

GARNITUR

200 g Randen (Rote Bete), gekocht
1 TL Butter
Salz
½ Granny-Smith-Apfel
20 g Imperial-Kaviar
1 Dillzweig
1 TL Sauerrahm

