

Norwegische Jakobsmuschel
roh mit Limonen vinaigrette mariniert und gebraten
mit Bearnaise-Mayonaise,
Serranoschinken und Artischocken

Für 4 Personen:

12 Stk Jakobsmuschelfleisch
½ Bund Kerbel (gezupft)
½ Bund Estragon (gezupft)
8 Scheiben Serranoschinken
90 ml Olivenöl
50 ml Limettensaft
30g Zucker
8 Stk kleine Artischocken oder Poveraden
2 Eigelb
1 Tl Champagneressig
½ Tl Senf
0,4 l Albaöl
Tabasco, Worcestersauce
100 ml Zitronensaft

Für die Limonenvinaigrette:

Zucker in Limettensaft in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann nach und nach das Olivenöl langsam einfließen lassen, bis es sich verbunden hat.

Für die Artischocken:

Den Zitronensaft in 500ml kaltes Wasser geben. Mit einem Schälmesser die Blätter der Artischocke entfernen, bis nur noch das Herz übrig ist. Nun die Haare aus dem Blütenboden mit einem Teelöffel entfernen und in das Zitronenwasser geben, damit die Artischocken nicht oxidieren. Danach halbieren und langsam in Olivenöl braten, bis Sie weich sind.

Für die Mayonaise:

Jeweils die Hälfte des Kerbels und Estragons fein klein schneiden. Nun das Eigelb mit dem Essig, Senf, sowie einem Spritzer Tabasco und Worcester verquirlen. Danach langsam und unter ständigem Rühren das Albaöl hineintröpfeln lassen, bis eine Emulsion entsteht. Zuletzt die geschnittenen Kräuter dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Worcestersoße abschmecken.

Für die Jakobsmuschel:

4 der Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer hauchdünn aufschneiden, als Carpaccio auf den Teller geben, mit Limonenvinaigrette marinieren und leicht salzen. Die anderen Muscheln goldbraun braten.

Anrichten:

Mit der Mayonaise linienförmig mehrere Punkte auf den mit dem Carpaccio belegten Teller machen. Die gebratenen Muscheln daraufgeben, ebenso wie die Artischocken. Den Schinken etwas zusammenfalten und auch anlegen. Den restlichen Kerbel und Estragon mit Limonenvinaigrette marinieren und dekorativ darüberfallen lassen.