

Jakobsmuschel- Kardamom-Tataki, Zitronenmarmelade und Pastinaken-Crunch



Rezept für 6

Zutaten Jakobsmuschel-Kardamom-Tataki

- 2 Biozitronen, Saft und Abrieb
- 1 rote Chili, entkernt, fein geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, fein geschnitten
- 1 dl Kokosmilch
- 0,5 dl Olivenöl
- 1 grosse Prise Kardamom, frisch gemahlen
- 1 grosse Prise Kurkuma
- ½ TL Salz
- 12 Jakobsmuscheln
- 1 Pomelo, geschält, die Filets in Würfel geschnitten
- 1 dl Krustentierfond
- 1 TL Kurkuma
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 grosse Prise Kardamom
- 1 TL Honig

Zutaten Zitronengelée

- 2 Biozitronen
- 1 Limette
- 75 g Zucker
- 1,5 ml Wasser
- 1 Prise Kurkuma
- 4 Blatt Gelatine, in Eiswasser eingeweicht

Zubereitung Jakobsmuschel-Kardamom-Tataki

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und 1 Stunde ziehen lassen. 6 der Jakobsmuscheln ebenfalls würfeln und mit der Pomelo sowie der Marinade mischen. Alles zusammen aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und erkalten lassen. Die restlichen 6 Jakobsmuscheln darin für eine halbe Stunde einlegen. Herausnehmen, abtupfen und von allen Seiten heiss und kurz anbraten. In 3 Scheiben schneiden.

Zubereitung Zitronengelée

Saft, Zucker und $\frac{2}{3}$ der abgeriebenen Schale auf 1,5 dl reduzieren, ausgedrückte Gelatine dazugeben und passieren. Den restlichen Abrieb dazugeben und auf einem kleinen Blech ca. 0,5 cm hoch ausgiessen. Nach dem Erkalten kleine Kreise ausstechen.



Zubereitung Zitronenmarmelade

Zitronen ganz 20 Minuten kochen. Abgiessen, abkühlen und würfeln (1×1 cm). Die Zitronenwürfel mit Gelierzucker, Gewürzen und Orangensaft mischen, 40 Minuten köcheln und anschliessend abkühlen lassen.

Zubereitung Pastinaken-Crunch

Pastinake mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. Kleine Kreise ausstechen, mit wenig Reismehl bestäuben und im 160 °C heissen Öl knusprig frittieren. Ingwer in feine Streifen schneiden, mit Reismehl bestäuben und ebenfalls knusprig frittieren. Kroepoek frittieren und in kleine Stücke brechen. Alles mischen und mit Zitronensalz würzen.

Anrichten

Anrichten

Die Ceviche in einem kleinen, tiefen Teller anrichten. Gelée dazu und mit den Tataki-Scheiben abschliessen. Zitronenmarmelade daraufgeben und den Crunch in die Marmelade stecken.

Zutaten

Zitronenmarmelade

500 g Biozitronen
500 g Gelierzucker
4 Kardamomkapseln
1 Prise Kurkuma
1,5 ml Orangensaft

Zutaten Pastinaken-Crunch

1 Pastinake, geschält
1 Stück Ingwer, geschält
1 Handvoll Kroepoek
1 EL Reismehl
Öl zum Frittieren
Kurkuma
Zitronensalz