

Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Vanilleöl-Dressing

Grundzubereitungsart: sautieren

Zutaten für 4 Personen

800 g Jakobsmuscheln
(ohne Schalen und Rogen)
200 g Nüsslisalat
3 cl Olivenöl¹ zum Erhitzen
Feines Meersalz, Pfeffer

Vanilledressing:

1 dl Olivenöl² fruchtig
1 Vanillestängel
2 cl Balsamico Essig¹
10 g süsser Senf
2-3 Tropfen Sojasauce
Feines Meersalz, Pfeffer

Balsamico-Reduktion:

7 cl Balsamico Essig²
20 g Zucker

Tipps:

Salatsaucen sollten immer
mit einem kleinen Salatblatt
probiert werden.

Zubereitung:

1. Vanillestängel der Länge nach halbieren und auskratzen. Das Mark mit dem Vanillestängel in das Olivenöl² hineingeben. (Vorzugsweise 2 Tage im Voraus)
2. Nüsslisalat rüsten, gut waschen und abtropfen lassen.
3. Zucker und Balsamico Essig² in eine Pfanne geben und zur Hälfte einköcheln lassen. Zur Seite stellen.
4. Den ausgekratzen Vanillestängel aus dem Olivenöl nehmen und $\frac{2}{3}$ des Vanilleöls in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten des Dressings vermischen und abschmecken.
5. Jakobsmuscheln halbieren, so dass zwei dünnere Scheiben entstehen und würzen. Im heissen Olivenöl¹ beidseitig kurz anbraten und warm stellen.
6. Salat mit dem Dressing vermischen und auf dem Teller anrichten.
7. Jakobsmuscheln nach Wunsch anrichten und mit dem restlichen Vanilleöl beträufeln.
8. Die Balsamico-Reduktion mit einem kleinen Löffel um die Muscheln geben und servieren.

Anrichten / Beilagen:

Als Dekor eignen sich gut essbare Blüten oder auch Radischen.

Comestibles ***

