

Gebratene Jakobsmuscheln auf Papaya – Kirschtomaten Tartar
in der eigene Schale serviert

für 4 Personen:

12 Jakobsmuscheln
4 Jakobsmuscheln Unterschale
1 kleine Papaya
100 gr. Kirschtomaten
100 gr. Salatgurke
1 Schalotte
Etwas Petersilie, Estragon, Salbei,
1 Zehe Knoblauch
3 cl. weißer Balsamico
6 cl. Olivenöl
1 Teelöffel Honig
1 ms. Sambal Olek
25 gr. Butter
1 St. Chicorée
1 Schale Spargelsprossen
Bunt gemischter Salat (Lollo Rosso,
Feldsalat, Frisée, Ruccola)
Kräuter (Blattpetersilie, Dill, Kerbel)
Salz und Pfeffer



Die Papaya schälen, halbieren, die Kerne entfernen und kleine Würfeln schneiden. Eine Salatgurke längs teilen und das Kerngehäuse entnehmen, ca. 24 dünne Scheiben für die Dekoration schneiden, die restliche Gurke in gleich große Würfel wie die Papaya schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln, 12 Kirschtomatenspalten für die spätere Dekoration zur Seite legen. Die Schalotte nach dem Schälen in feine Würfel schneiden. Kräuter erst abwaschen und anschließend in feinen Streifen schneiden. In einer großen Schüssel werden nun die Schalotten, Kräuter, Balsamico und Olivenöl gegeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich einen Teelöffel Honig unterrühren. Anschließend die gewürfelte Papaya, Salatgurke und Kirschtomaten dazu geben und sorgfältig umrühren. Auf einen flachen Teller ein Salatnest mittig anrichten und den Rand des Tellers mit den Gurkenscheiben, Kirschtomaten und dem Chicoree dekorieren. Die Unterschale der Jakobsmuschel mit dem Papayatartar gefüllt auf dem Salatnest platzieren. Die Salatnester mit etwas Marinade des Papayatartars betreuffeln. In einer heißen Pfanne, die gesalzene und gepfefferte Jakobsmuscheln in Butter anbraten, ca. 2 Minuten auf jeder Seite. Die Jakobsmuscheln auf den Papayatartar geben und die Teller zu Schluss noch mit Kräutern und Spargelsprossen dekorieren.



Marc Kern