

Jakobsmuschel | rote Rüben | Himbeeressig | Kürbiskernöl | Perigord Trüffel

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Jakobsmuschel

8 Stück ausgelöste Jakobsmuscheln
à ca. 30g von Delta Fleisch

30 g Butter

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, angedrückte
Knoblauchzehe

Die Jakobsmuscheln vor dem Anrichten von beiden
Seiten würzen und goldgelb anbraten.

Im Anschluss die Butter und Aromaten hinzugeben
und schäumend glasig garen.

Rote Rüben – Himbeeressigvinaigrette

150 ml Rote Bete Saft

50 ml hochwertigen Himbeeressig

1,8 g Xanthan

1 EL hochwertiges Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker zum
Abschmecken

Für die Vinaigrette alle Zutaten außer das Kürbis-
kernöl kräftig verrühren und quellen lassen.

Mit den Gewürzen gefällig abschmecken und vor
dem Anrichten vorsichtig das Kernöl einrühren.

Perigord Trüffelmayonnaise

100 g Mayonnaise

65 g Creme fraîche

60 g Perigord Trüffel aus der Dose/
Wintertrüffel

55 ml Madeira

1,2 g Xanthan

Salz, Zucker Pfeffer, Tabasco

Für die Trüffelmayonnaise den Trüffel leicht
anschwitzen und mit Madeira ablöschen. Um die
Hälfte reduzieren und abkühlen.

In einem Standmixer dann alle Zutaten zu einem
spritzfähigen Dip emulgieren und in Anrichtefla-
schen bereitstellen.

Dekorativ anrichten mit Microblutampfer vom
Keltenhof und als texturgebende Elemente ein
paar Rote Bete Würfel und Brotchips bereitstellen.