

Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und Nori-Zabaione

Gesamtzeit **60 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Couscous:

- 1 kg** Blumenkohl, in groben Stücken
- 200 g** Mandeln, geschält, geröstet
- 100 ml** Olivenöl
- 1** Limette
- 30 g** Schnittlauch, in feinen Röllchen
- Salz

Für das Schnittlauch-Öl:

- 100 ml** Pflanzenöl
- 0.5 Bund** Schnittlauch, in groben Röllchen

Für die Süsskartoffeln:

- 1 kg** Süsskartoffeln, in Keilen
- 50 ml** Olivenöl
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce mit 4.3% weniger Salz

Für die Zabaione:

- 100 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce mit 4.3% weniger Salz
- 20 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis
- 10 ml** Yuzusaft
- 2** Noriblätter
- 4** Eigelbe
- 50 ml** Pflanzenöl

Ausserdem:

- 50 g** Zwiebeln, rot, in feinen Ringen
- 25 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Blumenkohl und Mandeln in einem Küchenmixer fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Mandel-Blumenkohl-Mischung darin 3–4 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit Schale der Limetten mit einer feinen Reibe raspeln, anschliessend den Saft auspressen. Beides zum Blumenkohl geben und mit Salz würzen.

Schritt 2

Zwiebeln mit Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis marinieren und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Öl auf 80 °C erhitzen und mit dem Schnittlauch in einen Küchenmixer geben, fein mixen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt 3

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Süsskartoffeln mit Öl und Kikkoman salzreduzierter Sojasauce marinieren. Auf einem Backblech verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten garen.

Schritt 4

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Yuzusaft, Noriblätter und Eigelbe fein mixen. Alles in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad mit einem Schneebesen 4–5 Minuten schaumig aufschlagen. Dann Öl langsam einlaufen lassen.

Schritt 5

30 Jakobsmuscheln
50 ml Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
2 Schalen Kresse, gezupft

Öl in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte stark erhitzen. Jakobsmuscheln auf der Schnittfläche auflegen, 1–2 Minuten scharf anbraten, wenden und nochmals 1–2 Minuten braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 6

Schnittlauchröllchen zur Mandel-Blumenkohl-Mischung geben.

Schritt 7

Den Mandel-Blumenkohl-Couscous in der Tellermitte anrichten. Jakobsmuscheln und Süsskartoffeln darum verteilen. Mit Kresse, dem Schnittlauchöl und den Zwiebeln garnieren und mit Zabaione servieren.