



LEONHARD BADER
KULINARIK

ZITRUSFRÜCHTE- SALAT MIT JAKOBSMUSCHELN UND GAMBAS

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 Pomelos
3 Orangen
2 Grapefruits
2 Limonen
50g Zucker
2 El Olivenöl
1 Prise Salz.
5 Zweige frischer Basilikum

8 Stück Prawns 8/12 (Garnelen)
Seawater Qualität
Salz und Pfeffer
5 ml Olivenöl
8 Stk. Jakobsmuscheln groß
(in der Schale)
Koriander
100 Gr. Frisee Salat und 8 schöne
Feldsalat Röschen
50ml. Salat Dressing

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte

ZUBEREITUNG

Die Pomelos, Orangen, Grapefruits und Limonen filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Früchte und den Saft in eine Schüssel geben, den Zucker, eine Prise Salz, das Öl und den Basilikum in Streifen geschnitten untermischen und etwas ziehen lassen.

Die Prawns von der Schale und dem Kopf entfernen, das Schwanzsegment dran lassen und unter kaltem Wasser waschen, mit einem Messer am Rücken entlang schneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Prawns auf beiden Seiten ca. 2 Minute gleichmäßig anbraten.

Die Jakobsmuscheln öffnen und vorsichtig mit einem kleinen Messer von der Schale lösen und den orange-roten Rogen entfernen, dieser schmeckt sehr intensiv und ist nicht jedermanns Geschmack. Das Jakobsmuschelfleisch unter fließend kaltem Wasser von Sandkörnern und Schmutz befreien und auf einem Küchentuch trocknen... Nun das Jakobsmuschelfleisch in einer Pfanne mit wenig Olivenöl bei mäßiger Hitze von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frisee und Feldsalat mit dem Salat Dressing marinieren.

Die marinierten Zitrusfrüchte und den Salat in der Mitte anrichten und die Jakobsmuscheln und Gambas darum arrangieren und mit Koriander ausgarnieren

Guten Appetit