



## Jacobsmuschel in Balsamico-Lakritz-Hülle mit Weisssem Mohn Aprikosen-Tomaten-Smoothie und Noilly Prat-Air

Rezept von Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Zutaten:

#### Muschel

- 10 Stk. Jacobsmuscheln, frisch
- 3 Stk. Süssholzstiele
- 150 ml guten dunklen Balsamico
- 5 g weissen Mohn
- n. B. Murray River Salz
- n. B. Tasmanischer Pfeffer
- 2 g Agarzoon
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Zitrone

#### Deko

- 40 g Aprikosencriespis
- 10 Stk. Thymianzweige
- n. B. Hawaii Alaea Rouge
- 10 Stk. weisse Spiesser

#### Air

- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml stilles Mineralwasser
- 5 g Sucro

#### Smoothie

- 80 ml Aprikosenpüree
- 1 Stk. Strauchtomate
- 3 g Lecite
- 10 g Crutomat
- 40 ml Tomatenöl
- n. B. Fleur de Sel



### Zubereitung:

Die Muscheln auslösen, putzen und waschen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und mit dem Knoblauch und den Kräutern glasig braten

Den Balsamico mit dem zerkleinerten Süssholz, Salz und Pfeffer aufkochen und 20 Min. ziehen lassen.





Anschliessend passieren und Agarzoon einrühren, durchkochen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Form hauch dünn ausgiessen und kalt stellen.

Das Püree mit dem Lecite, Salz und Öl mixen.

Das Wasser, Noilly Prat und Sucro mit einem Pürierstab mixen, nur an der Oberfläche arbeiten, damit sich ein schöner Schaum bildet. 2 Minuten stehen lassen. Balsamicofolie i 2 cm Streifen schneiden und die Jacobsmuschel in ein grossen Würfel.

Die Muschelreste in ganz feine Würfel schneiden und in die Tartelettes füllen.

Die Muscheln in die Folienstreifen rollen und mit weissem Mohn bestreuen.

Das Crutomat mit dem Smoothie mischen und in die Tartelettes füllen.

Die Muschel und das Tartelette unter dem Salamander erwärmen. Die Muschel spiessen und darauf anrichten.

Die Air mit anrichten und mit Hamai Salz, Aprikosencrèpis und Thymian garnieren.

