

Scallops mit Erbsen und Burrata und kanierten Paradeisern

Zubereitungszeit:

ca. 30 - 40 Min. / 2 Std. Backrohr

Zutaten für 4 Personen

Kandierte Paradeiser

2 Strauchparadaiser (fleischig)
2 Knoblauchzehen in Spalten geschnitten
1 Zweig Zithmian
1 Prise Zucker
1 Prise Fleur de Sel
Olivenöl

Erbsencreme

2 Schalotten in schmale Streifengeschnitten
25 g Olivenöl
1 Prise Salz
250 ml Gemüsesuppe nach Bedarf
300g Erbsen

Ingwer Zitronengrasschaum

100 g Ingwer
2 Stangen Zitronengras
50 ml Wasser
5 g Sojalecithin

Restliche Zutaten

4 Jakobsmuscheln
1 Burrata
4 TL Sardellenkaviar
Salz
Olivenöl



Zubereitung:

Kandierte Paradeiser

Ofen auf 100 °C vorheizen.
Paradeiser blanchieren und Haut abziehen.
In 4 Spalten schneiden und entkernen.
Auf ein Backblech legen und mit allen Zutaten würzen. 2 Std. im Ofen backen.

Mit Simon sprechen.

Erbsencreme

Die Schalotten mit etwas Olivenöl, Salz sowie etwas Gemüsesuppe leicht anbraten.
Erbsen in reichlich Salzwasser 5 Min. kochen.
Abtropfen lassen und in Eiswasser kühlen.

Ein paar Erbsen für die Deko beiseitelegen.

Erbsen und Schalotten zu einer glatten Creme pürieren. Die Mischung durch ein Sieb laufen lassen und ein paar Tropfen Gemüsebrühe hinzufügen, um die Konsistenz etwas zu lockern.

Ingwer Zitronengrasschaum

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
Zitronengrassstangen in je 4 Stücke schneiden.
Die Stücke mit dem Ingwer mit 500ml Wasser langsam zum Kochen bringen.
Von der Hitze nehmen und einen Moment abkühlen lassen. Abschließend aufschäumen.

Im Mixer zerkleinern und durch ein feinmaschiges Sieb laufen lassen. Das Sojalecithin hinzufügen und auflösen lassen.

Jakobsmuscheln

Putzen, waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.
Eine Antihaftpfanne bei starker Hitze erwärmen und etwas Öl hinzufügen.
Die Jakobsmuscheln max. 1-2 Minuten goldbraun anbraten.

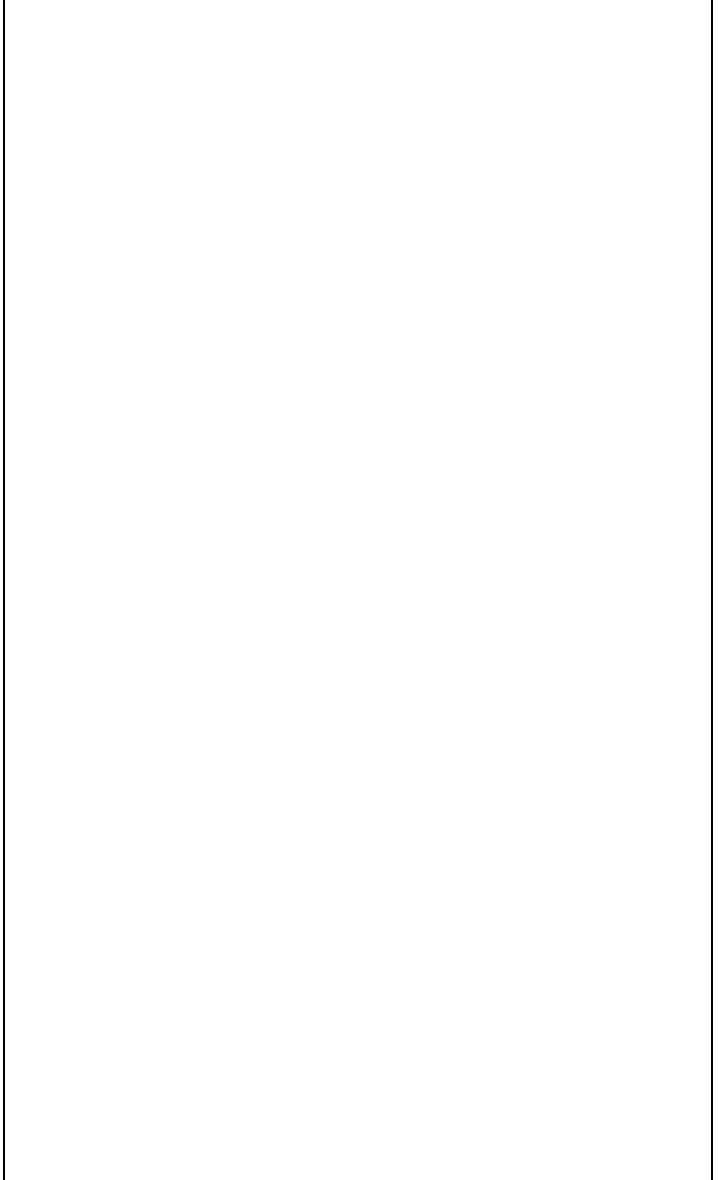
weiter auf Seite 2

**Zum Anrichten !**

Burrata abtropfen lassen und Salz und Olivenöl abschmecken.

Burrata zu einem Quenelle formen.

Das Ingwer-Zitronengras-Gemisch mit einem Stabmixer schaumig schlagen.

Zum Anordnen auf dem Teller siehe Bild**Weinempfehlung:**

Grauburgunder aus Österreich oder Italien

Kochabend:

09. November, 2022 / Simon u. Milles