

# Pastinaken-Rösti mit gebeizten Jakobsmuscheln

## Für 4 Personen

2 Limetten, unbehandelt	2 EL Meersalz, grob	1 EL Zucker
1 EL Limettenmarmelade	0,5 Bund Koriander	8 Jakobsmuscheln in der Schale
300 g Pastinaken	300 g Kartoffeln, fest	1 EL Speisestärke
2 EL Butterschmalz	150 g Blattsalat, gemischt	2 EL Balsamico
1 TL Honig	7 EL Olivenöl	100 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Die Limettenschale fein abreiben. Den Koriander hacken. Meersalz, Zucker, drei Esslöffel Olivenöl, abgeriebene Schale der Limetten, Limettenmarmelade und einen Esslöffel gehackten Koriander zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Die Jakobsmuscheln aus der Schale brechen, säubern, unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und in der Mitte halbieren. Die Muscheln in einer Auflaufform mit der Beize mischen und rundum mit der Beize einstreichen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren. Die Kartoffeln und Pastinaken waschen und schälen. Mithilfe eines Spiralschneiders in lange, dünne Fäden schneiden und in einer Schüssel mit der Speisestärke gut mischen. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Gemüsefäden hineingeben, gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Rest ebenso verfahren. Aus den beiden Rösti 16 kleine Rösti in der Größe der Jakobsmuscheln (etwa drei Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Den Salat abbrausen und trockenschleudern. Aus Balsamico, Honig und dem übrigen Olivenöl eine Vinaigrette zubereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren und auf Tellern verteilen. Den Saft einer Limette auspressen und die Crème-fraîche mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Jedes Rösti mit einer gebeizten Jakobsmuschel belegen und auf dem Salat anrichten. Mit der Limetten-Crème beträufeln.

Johann Lafer am 27. Februar 2010