

Jakobsmuscheln an Granny-Smith-Äpfeln und cremiger Meerrettich Panna Cotta

von CHRIS DENNEY

ZUTATEN:

8 Jakobsmuscheln, ausgelöst und gereinigt
1 Apfel (Granny Smith)
150 ml frisch gepresster Apfelsaft
1 Bund Dill
80 g Traubenkernöl
Maldon-Salz
500 g Schafsmilch-Joghurt
1 frische Meerrettichwurzel (ca. 500 g)
90 ml weißer Balsamico

ZUBEHÖR:

1 Siphon
2 Gaspatronen für den Siphon
1 Mandoline

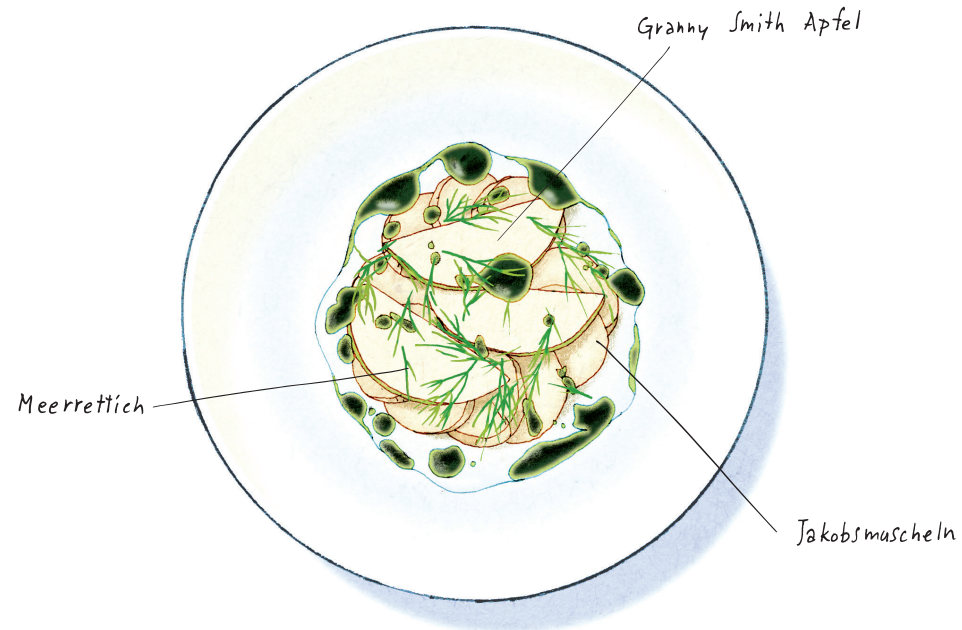
FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN:

Das Muschelfleisch in münzenförmige Scheiben schneiden, auf einen Teller oder in eine Schüssel legen und kalt stellen.

FÜR DIE PANNA COTTA:

Den frischen Meerrettich reiben und mit dem Schafsmilch-Joghurt und einer Prise Salz vermischen. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen und in den Sahnespender geben.
Die zwei Patronen einsetzen und den Sahnespender eine Minute lang schütteln. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.

150 ml frischen Apfelsaft mit Traubenkernöl und weißem Balsamico vermischen.



Den Apfel in feine Scheiben schneiden.

Die Jakobsmuscheln 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Prise Maldon-Salz und der Apfel-Vinaigrette anmachen.

Zehn Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und die Apfelscheiben darauf verteilen. Mit kleinen Tupfern der Meerrettichmousse bedecken.

Zum Abschluss den Dill klein schneiden und dekorativ anrichten. Sofort servieren.