

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Rhabarber-Grapefruit-Spinat-Salat mit Miso-Dressing und Jakobsmuschel

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

16 Jakobsmuscheln (frisch in der Schale), Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für den Salat: 3 Stangen Rhabarber (ca. 300 g), 2 rosa Grapefruits, 200 g junger Spinat, Cayennepfeffer, 1 EL Kristallzucker, Zitronenverbene.

Für das Miso-Limetten-Dressing: 50 g helle Miso-Paste, Saft und geriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt), Saft und geriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt), 1 TL brauner Zucker, 5 EL Erdnussöl (kalt gepresst), 100 ml Gemüsefond (oder Wasser), Pfeffer.

Zubereitung

Den Rhabarber mit einem Küchenmesser schälen* und schräg in 1 cm-Stücke schneiden. Mit Kristallzucker bestreuen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Den Rhabarber im Dampfgarer bei 90 °C 5-8 Minuten garen, danach auskühlen lassen. Oder den Rhabarber auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr bei 150 °C Ober/Unterhitze 10-15 Minuten garen.

Die Grapefruits mit einem Messer großzügig bis zum Fruchtfleisch schälen und die Fruchtfleischspalten herausschneiden. Die verbleibende Zitrushaut ausdrücken.

Den Spinat in kaltem Wasser durchwaschen und trocken schleudern.

Grapefruit, Spinat und Rhabarber in einer Schüssel vermischen und mit den abgezapften Zitronenverbeneblättern bestreuen.

Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer aufmixen.

Das Dressing extra in ein Kännchen füllen und erst am Tisch über den Salat träufeln.

Die Jakobsmuscheln mit einem Messer aufbrechen, die Muscheln herauslösen und den Corail entfernen. Das Muschelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer gut vorgeheizten Pfanne in Olivenöl auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten.

Den Salat auf Tellern anrichten, Muscheln darauf setzen und servieren.