

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Puntarelle mit Melone, Kapernblatt & Bouchot-Muscheln

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

200 g Staudensellerie (ca. 3-4 Stangen), 200 g Zuckermelone (ca. ½ Stück), 2 EL Kapernwasser (von eingelegten Kapern), 1 EL Honig, 1 EL Balsam-Essig (z. B. von Gölles), 1 EL Kapernblatt-Öl, 25 Kapernblätter (in Streifen geschnitten), 60 g Cashew-Kerne, 1 Avocado.

Für die Puntarelle:

2 Stück Puntarelle (Spargel-Chicorée), Salz, 1 Prise Backpulver, 1 Schalotte, 1 Zehe Knoblauch, 80 g Butter, 250 ml Geflügelfond, 2 Zweige Thymian, 20 g Butter, 50 g Brunnenkresse (gezupft und gesäubert), 10 kleine Kapernblätter, Staudensellerie-Blattgrün.

Für die Muscheln:

500 g Bouchot-Muscheln, 4 EL Olivenöl, 2 Champignons (geschält und grob gewürfelt), 2 Schalotten (geschält und grob geschnitten), 2 Stangen Sellerie (gesäubert und grob geschnitten), 2 Zehen Knoblauch (blättrig geschnitten), 200 ml Sake, 200 ml Weißwein (trocken), 200 ml Geflügelfond.

Zubereitung

Den Staudensellerie waschen und mit einem Sparschäler schälen. In 5 mm-Stücke schneiden und 1 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend im gesalzenem Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier trockenlegen und beiseite stellen

Die Melone mit einem Messer schälen, in kleine Stifte schneiden und mit dem Stangensellerie vermengen.

Kapernwasser, Honig, 1 EL Balsam-Essig, Kapern-Öl und Kapernblätter miteinander zu einer Marinade verrühren.

Die Cashews im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 8 Minuten rösten. Etwas abkühlen lassen, mit dem Messer grob hacken und dem Salat beimengen.

Die Avocado halbieren, entkernen und mit dem Löffel aus der Schale lösen. In grobe Würfel schneiden und zum Salat geben.

Den Salat mit der Marinade großzügig marinieren und vorsichtig vermengen.
Die Puntarelle-Blätter großzügig vom Strunkansatz schneiden für einige Minuten in Salzwasser einlegen (dadurch wird ein Teil der Bitterstoffe entzogen und die grüne Farbe intensiviert).

Wasser mit Salz und Backpulver in einer Kasserolle aufkochen und die Puntarellen darin, je nach Größe, in 2 bis 3 Minuten leicht knackig kochen. (Um eine gleichmäßige Garung zu erzielen, die Puntarellen der Größe nach einkochen.)

Schalotte grob, Knoblauch fein schneiden und in der Butter, ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Fond aufgießen, leicht einköcheln lassen, Thymian zufügen und etwas ziehen lassen. Die gekochten Puntarellen zugeben, mit der Zugabe von etwas kalter Butter montieren. Die Muscheln unter fließendem Wasser säubern, dabei den Bart sowie geöffnete Muscheln entfernen.

In einer breiten Kasserolle die Champignons in Olivenöl anschwitzen. Schalotten, Sellerie und Knoblauch zufügen und einige Minuten mitschwitzen.
Mit Sake und Weißwein aufgießen und etwa 2 Minuten köcheln, damit sich der Alkohol verflüchtigt. Mit Geflügelfond aufgießen und kurz mitköcheln.
Die gesäuberten Muscheln in den kochenden Fond legen und zugedeckt 2 Minuten köcheln. Muscheln, die sich noch nicht geöffnet haben, aussortieren. Kurz durchrühren und nach Belieben direkt im Topf oder in einer Schüssel servieren.

Die Puntarellen auf dem Melonen-Sellerie-Salat anrichten. Die Brunnenkresse mit der restlicher Marinade, den Kapernblättern sowie dem Staudensellerie-Blattgrün auf Tellern verteilen. Mit den Muscheln servieren.