

Meeresfrüchte-Quinotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und Algen-Mayonnaise

 happy-mahlzeit.com/2021/09/09/meeresfruechte-quinotto-mit-gebratenen-jakobsmuscheln-und-algen-mayonnaise

Zutaten für 2 Personen

Für das Quinotto:

- 100 g Quinoa
- 1 Schalotte
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 40 g Rosinen
- 500 ml Gemüsefond
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL Kurkuma
- 1/4 TL Garam Masala
- 1/2 Bund Koriander
- 2 EL Kokosöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Muscheln:

- 8 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 250 g Venusmuscheln
- 25 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Mayo:

- 3 getrocknete Algen
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 100 ml Olivenöl
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Für das Quinotto Ingwer schälen, Schalotte abziehen und in einem Topf mit Öl anrösten. Aus gemahlenem Ingwer, Kurkuma und Garam Masala eine Gewürzmischung herstellen und mit dem Quinoa in den Topf geben. Etwa 3 Minuten kräftig rösten und mit Gemüsefond aufgießen. Kurz aufkochen lassen

und anschließend die Rosinen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze für circa 15 Minuten köcheln lassen. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Quinotto heben.

Die Venusmuscheln in eine heiße Pfanne geben, bis diese sich öffnen. Mit dem fertigen Quinotto vermengen. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Algen-Mayonnaise das Ei trennen. Eigelb mit Senf und Meersalz verrühren und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer aufmixen. Kontinuierlich das Olivenöl angießen und den Stab dabei langsam nach oben ziehen. Getrocknete Algen in einem Mörser zu Pulver stoßen und unter die Mayonnaise mischen.

Das Meeresfrüchte-Quinotto mit gebratenen Jakobsmuscheln und Algen-Mayonnaise auf Tellern anrichten.

Rezept: Ingrid Mittica

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. September 2016

Episode: Leibgerichte