



# walch

**KÜCHENKÜNSTLER**  
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



## In Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten*

*Zutaten für 4 Portionen*

*Bitte beachten: Linsen müssen 1 Stunde einweichen!*

*200 g Beluga-Linsen (feine schwarze Linsen), 1 Orange (Bio), 80 g Schalotten, 1 Bund Suppengemüse, 45 ml Olivenöl, 500–600 ml Geflügelfond, 30 g Zucker, 60–80 ml Honigessig (ersatzweise ein guter milder Apfelessig), 90 g Butter, Salz, Pfeffer, 16 Jakobsmuscheln in der Schale (ersatzweise 16 bereits ausgelöste Jakobsmuscheln, evtl. frisch aufgetaute tiefgekühlte Ware), 8 hauchfein geschnittene Scheiben Lardo (besonders gereifter fetter italienischer Speck; ersatzw. „grüner“ Speck, sehr dünn geschnitten) 16 kleine Basilikumblätter, 180 g kleine Kräuterseitlinge (ersatzweise Roséchampignons), Zitronensaft*

1. Für den Salat Linsen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen. Orange heiß waschen, trocken tupfen. Schale fein abreiben, Saft auspressen.
2. Schalotten abziehen, Suppengemüse putzen. Alles fein würfeln und in einem Topf in 30 ml Olivenöl andünsten. Linsen dazugeben und mit andünsten. Mit 500 ml Fond ablöschen, aufkochen. Linsen etwa 20 Minuten garen, bis die Flüssigkeit komplett aufgenommen ist und die Linsen weich sind, ggf. noch etwas Fond nachgießen.
3. Inzwischen Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Essig und Orangensaft ablöschen, Karamell loskochen. Karamell zusammen mit der Orangenschale sowie 40 g Butter zu den gegarten Linsen geben. Linsen mit Salz, Pfeffer sowie Essig abschmecken.
4. Jakobsmuscheln mit einem Messer öffnen, dabei den weißen Muskel von der oberen Schale trennen. Muschelfleisch von der Schale lösen und von Innereien und Rogen (Corail) befreien.
5. Ausgelöstes Muschelfleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und leicht salzen. Speckscheiben längs halbieren. Jede Muschel mit 1 Basilikumblatt in eine halbierte Scheibe Lardo einwickeln. Nach Belieben je 4 Jakobsmuscheln auf einen (Metall-)spieß stecken.
6. Pilze putzen, gegebenenfalls klein schneiden und kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in der restlichen Butter (50 g) bei mittlerer Hitze braten. Pilze mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
7. Muscheln in einer beschichteten Pfanne (15 ml) auf beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten braten. Linsensalat (evtl. mithilfe von Seririchten. Jakobsmuscheln und Pilze mit Basilikum garniert servieren.



ten Pfanne im übrigen Öl 2–3 Minuten braten. Linsensalat (evtl. mithilfe von Seririchten) auf Tellern anrichten und evtl.