

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## JAKOBSMUSCHELN, KNOLLENSELLERIE & VANILLE





## ZUTATEN

Jakobsmuscheln ohne ..... 12

### Zitrusbutter

Halbgesalzene Butter ..... 100 g  
 Gelbe Bio-Orange ..... 1  
 Bio-Zitronen ..... 2  
 Bio-Limetten ..... 3

### Rayu mit Orange

Sonnenblumenöl ..... 4,5 cl  
 Sojasauce ..... 1 Esslöffel  
 Bio-Orange ..... 1  
 Knoblauchzehe ..... 2  
 Frühlingszwiebel ..... 1  
 Frischer Ingwer ..... 10 g  
 Piment d'Espelette ..... 1 Teelöffel  
 Geröstete Sesamsamen ..... 1 Esslöffel

### Pastinakencreme mit Vanille

**TADOKA** von **NOROHY** ..... 1 Portion  
 Knollensellerie ..... 600 g  
 Flüssige Sahne ..... 30 cl  
 Butter ..... 10 g  
 Geflügelbrühe ..... 1/2 Würfel

Essbare Blüten  
 Oder 1 Handvoll Keimlinge  
 Limetten- und Zitronenschalen

## ZITRUSBUTTER

Die Zesten der Zitrusfrüchte in derselben Schüssel **reißen**. Butter bei schwacher Hitze **zerlassen**, 3 Esslöffel Zesten dazugeben.

Bei mittlerer Hitze **aufkochen**, bis die Butter schäumt. In eine Schüssel **gießen**, mit Frischhaltefolie anliegend abdecken, **beiseitestellen** und bis auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Anschließend bis zur Verwendung **in den Kühlschrank stellen**.

## RAYU MIT ORANGE

Ingwer, Frühlingszwiebel und Knoblauch **schälen** und fein hacken. Beiseitestellen. Zesten und den Saft der Orange **beiseite stellen**. Die Hälfte des Öls in einem Topf **erhitzen** und Ingwer, Knoblauch und Zwiebel hinzugeben.

Bei schwacher Hitze 10 Minuten lang **andünsten** und regelmäßig rühren, um ein Bräunen zu vermeiden. Das restliche Öl, Piment d'Espelette und Sesamsamen **hinzugeben** und 1 Minute lang anbraten.

Den Topf vom Herd **nehmen**, Sojasauce, Orangenschale und -saft hinzugeben.

Mischung in eine Schüssel geben und bei Raumtemperatur bis zur Verwendung **beiseitestellen**.

## KNOLLESELLERIECREME MIT VANILLE

Knollensellerie **schälen und in grobe Würfel schneiden**. 25 cl Hühnerbrühe mit dem halben Brühwürfel **zubereiten**. Kalt stellen.

Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze **zerlassen**. Die Knollenselleriewürfel hineingeben und einige Minuten lang anbraten.

Die Hühnerbrühe **hinzugießen**, Hitze reduzieren und 20 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln. Während des Kochens darauf achten, dass immer ein wenig Brühe auf dem Boden des Topfes verbleibt.

Den Sellerie und die Brühe mit einem Stabmixer **pürieren**. Sahne und eine Portion TADOKA **hinzugeben** und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Abschmecken.

Bis zur Verwendung **warmhalten**.

## ZUBEREITUNG

### UND ANRICHTEN DER JAKOBSMUSCHELN

Zitrusbutter bei mittlerer/hoher Hitze in einer großen Pfanne **zerlassen**.

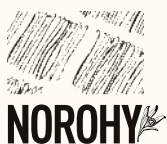
Jakobsmuscheln 30 Sekunden auf jeder Seite **braten** und dabei vorsichtig wenden.

Vom Herd nehmen, mit schwarzem oder Timut-Pfeffer aus der Mühle würzen und sofort **anrichten**.

Auf jedem Teller mit einigen Löffeln Knollenselleriecreme und 3 Jakobsmuscheln anrichten.

Eine Furche in die Creme **ziehen** und 1 Teelöffel Rayu hineingeben. Mit Zitruszesten, Keimlingen und/oder essbaren Blüten **bestreuen** und sofort servieren.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:  
 Agence **cru**.

@norohyvanille  
 norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
 außerhalb der privaten Nutzung verboten.

