

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

JAKOBSMUSCHELN, KNOLLESELLERIE & 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**.

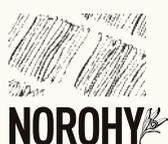
Jakobsmuscheln 30 Sekunden auf jeder Seite **braten** und dabei vorsichtig wenden.

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.

