



ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf für den Algensalat Weißweinessig mit Puderzucker, Sternanis, Zimtstange und Pfefferkörnern mit 200 ml Wasser aufkochen und 8 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die getrockneten Wakamealgen hineingeben. Die Algen eine Stunde darin marinieren.

Für das Avocadopüree die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel in kleinen Stücken auslösen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Zitrone abreiben, halbieren und entsaften. Die Hälfte des Zitronensaftes und -abriebs, Joghurt, Meerrettich und Rauchpaprikapulver zur Avocado in die Schüssel geben und alles mit dem Pürierstab zu einer sehr feinen Creme zerkleinern. Mit restlichem Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren den Meerrettich mit der Feinreibe reiben und mit dem restlichen Zitronenabrieb sowie Salzflöcken vermischen. Die Avocadocreme in Schälchen oder auf Teller verteilen. Die marinierten Wakamealgen aus dem Sud nehmen, etwas auswringen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach grob zerschneiden. Eine Pfanne mit Pflanzenöl stark erhitzen und die Jakobsmuscheln hineingeben. Je nach Dicke 2 bis 3 Minuten auf einer Seite goldbraun braten. Danach 1 EL Butter in die Pfannen geben, Muscheln wenden und nochmals 1 bis 2 Minuten braten. Abschließend mit der geschmolzenen Butter übergießen.

ZUTATEN

Für die Jakobsmuscheln:
4-6 Jakobsmuscheln
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
2 EL Butter
1 TL Salzflöcken

Für das Avocadopüree:
1 Avocado
1 Bio-Zitrone
4 EL griechischer Joghurt
2 TL scharfer Meerrettich aus dem Glas
1 TL Rauchpaprikapulver
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Algensalat:
20 g getrocknete Wakamealgen
50 ml Weißweinessig
1 EL Puderzucker
2 Sternanis
2 Zimtstange
3 schwarze Pfefferkörner



UTENSILIEN

Kleiner Topf, Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse, 2 mittelgroße Schüsseln, Pürierstab, Pfanne, Küchenzange