

## Gebratene Jakobsmuscheln und Thunfisch mit Spargel, neuen Kartoffeln, Rettich, Koriander und Granatapfel

Zutaten für 4 Portionen

12 Jakobsmuscheln	250 g weißer Spargel
200 g Thunfisch	250 g grüner Spargel
3 EL Rapsöl	600 g neue Kartoffeln (sauber gewaschen oder alternativ geschält)
1 Zitrone (Abrieb und Saft)	4 Lorbeerblätter
1 Apfel Braeburn	50 g Butter
1 kleiner rotschaliger Rettich	Muskatnuss frisch gerieben
1 Schale Erbsenkresse	6 Stängel Krause Petersilie
5 EL Reissessig	6 Stängel Koriander
1 TL Wasabi Paste	½ Granatapfel (Kerne)
4 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl	

- 1 Jakobsmuscheln abbrausen, trocken tupfen und bis zum Braten kaltstellen. Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit den Lorbeerblättern zum Kochen bringen und in ca. 25 Minuten weich garen. Nach dem Kochen, Kartoffeln abgießen und Lorbeerblätter entfernen. Butter zugeben mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und grob mit einem Stampfer zerdrücken. Die gestampften Kartoffeln abschmecken und warm stellen.
- 2 Den weißen Spargel ringsherum gründlich schälen, holzige Enden abschneiden und leicht schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und ebenfalls leicht schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Den Spargel in einer großen Pfanne in ca. 4 Minuten auf den Punkt braten, mit Salz und Pfeffer würzen und am Herd warm stellen.
- 3 Die Zitrone gründlich waschen und mit einer feinen Reibe die gelbe Schale abreiben. Abrieb in eine Schüssel zusammen mit dem Essig, Wasabi, Olivenöl und Sonnenblumenöl verrühren. Den Granatapfel pulen und zum Dressing dazugeben. Den Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben hobeln. Die Apfelscheiben mit dem Saft der Zitrone marinieren, so dass sie nicht braun werden. Den Rettich waschen, in feine Scheiben hobeln und evtl. kurz in kaltes Wasser legen. Die Kresse abschneiden und zur Seite stellen.

- 4 Die Muscheln in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Rapsöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Den Thunfisch würzen, von allen Seiten kurz und scharf in der vorgeheizten Pfanne angrillen. Dann in dünne Tranchen schneiden (in der Mitte gerne noch roh) und zur Seite legen. Die Petersilie vom Stängel zupfen, fein schneiden und unter die gestampften Kartoffeln heben. Kartoffeln nochmal erhitzen und in der Mitte des Tellers anrichten. Den Spargel drumherum legen. Die Apfelscheiben, Rettich, Erbsenkresse und den abgezupften Koriander mit dem Dressing marinieren und mittig auf den Stampf setzen. Die Granatapfelkerne auf dem Teller dekorativ verteilen. Zum Schluss den Thunfisch und die Jakobsmuscheln mit dem Bratfett dazugeben.

©by Alexander Schütz