



## JAKOBSMUSCHEL-TATAR MIT SPARGEL-GAZPACHO

David Goldbronn ist Küchenchef im Au Violon in Basel, einer Brasserie mit französischer Küche. Für Kitchen Stars bereitet er Jakobsmuschel-Tatar mit Spargel-Gazpacho zu. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

### Das sind die Zutaten:

12 weisse Spargeln  
 12 grüne Spargeln  
 5 dl Milch  
 5 dl Rahm  
 3 dl Bouillon  
 Salz  
 Pfeffer  
 50 g Blattspinat, gekocht  
 oder roh  
 Zucker  
 Wenig Noilly Prat  
 Wenig Butter  
 1 Scheibe Toastbrot  
 100 g Olivenöl  
 20 g weisser Balsamico-Essig  
 1 Limette  
 12 Jakobsmuscheln  
 Grobes Salz  
 Rosa Pfeffer  
 Schnittlauch  
 1 grosse Kartoffel  
 Shiso

### So wirds gemacht:

Den **Spargel** schälen. Für die Gazpacho die Abschnitte in eine Pfanne geben. Mit **Milch**, **Rahm** und **Bouillon** kochen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach den **Blattspinat** dazugeben und gut mixen. Durch ein Sieb passieren. In einer Schüssel kühl stellen.

Zwei Töpfe mit Wasser füllen, aufkochen. In den einen Topf 1 TL Salz, 1 TL **Zucker**, einen Schuss **Noilly Prat**, wenig **Butter** und das **Toastbrot** geben. Den weissen Spargel hineingeben. In den anderen Topf nur 1 TL Salz geben und den grünen Spargel dazugeben. Nach 3 Minuten den grünen Spargel rausnehmen und in Eiswasser abkühlen. Nach 5–6 Minuten den weissen Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Alle Spargelspitzen gleich lang (ca. 5 cm) abschneiden. Die Spitzen halbieren. Den Rest des Spargels in kleine Würfel schneiden.

Für die Vinaigrette **Olivenöl**, **weissen Balsamico-Essig**, **Limettensaft** und Salz mixen.

**Jakobsmuscheln** mit einem Messer aufbrechen und den weissen Muskelstrang in der Schalenhälfte mit einem Löffel rausnehmen. Grosszügig mit **grobem Salz** bedecken und 10 Minuten ziehen lassen. Danach 10 Minuten in kaltes Wasser geben. Jakobsmuscheln anschliessend abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit wenig Salz, **rosa Pfeffer**, geschnittenem **Schnittlauch**, etwas Limettenabrieb, den kleinen Spargel-Würfeln und wenig Vinaigrette mischen.

**Kartoffel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasser blanchieren und in der Fritteuse knusprig kochen.

### Anrichten:

Pro Teller 3 grüne und 3 weisse Spargelspitzenhälften abwechselnd nebeneinander in einen tiefen Teller legen. Vinaigrette darüber geben. Das Tatar auf dem Spargel anrichten. Nochmals 6 Spargelspitzenhälften darüber drapieren. Mit Vinaigrette verfeinern. Die Gazpacho vor dem Gast um in den Teller geben. Kartoffel-Croutons darüber verteilen. Mit **Shiso** ausgarnieren.

Wir wünschen guten Appetit!