

# Jakobsmuscheln mit Karfiol und Nori-Zabaione

Gesamtzeit **60 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für den Couscous:

<b>1 kg</b>	Karfiol, in groben Stücken
<b>200 g</b>	Mandeln, geschält, geröstet
<b>100 ml</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Limette
<b>30 g</b>	Schnittlauch, in feinen Röllchen
	Salz

### Für das Schnittlauch-Öl:

<b>100 ml</b>	Pflanzenöl
<b>0,5 Bund</b>	Schnittlauch, in groben Röllchen

### Für die Süßkartoffeln:

<b>1 kg</b>	Süßkartoffeln, in Keilen
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>50 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce</u>

### Für die Zabaione:

<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce</u>
<b>20 ml</b>	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>
<b>10 ml</b>	Yuzusaft
<b>2</b>	Noriblätter
<b>4</b>	Eigelb
<b>50 ml</b>	Pflanzenöl

### Außerdem:

<b>50 g</b>	Zwiebel, rot, in feinen Ringeln
<b>25 ml</b>	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>
<b>30</b>	Jakobsmuscheln

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Karfiol und Mandeln in einem Küchenmixer fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Mandel-Karfiol-Mischung darin 3–4 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit Schale der Limetten mit einer feinen Reibe raspeln, anschließend den Saft auspressen. Beides zum Karfiol geben und mit Salz würzen.

### Schritt 2

Zwiebeln mit Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis marinieren und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Öl auf 80 °C erhitzen und mit dem Schnittlauch in einen Küchenmixer geben, fein mixen und in einem Sieb abtropfen lassen.

### Schritt 3

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln mit Öl und Kikkoman salzreduzierter Sojasauce marinieren. Auf einem Backblech verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten garen.

### Schritt 4

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Yuzusaft, Noriblätter und Eigelbe fein mixen. Alles in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen 4–5 Minuten schaumig aufschlagen. Dann Öl langsam einlaufen lassen.

### Schritt 5

Öl in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte stark

**50 ml** Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer  
**2** Schalen Kresse, gezupft

erhitzen. Jakobsmuscheln auf der Schnittfläche auflegen, 1–2 Minuten scharf anbraten, wenden und nochmals 1–2 Minuten braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 6**

Schnittlauchröllchen zur Mandel-Karfiol-Mischung geben.

### **Schritt 7**

Den Mandel-Blumenkohl-Couscous in der Tellermitte anrichten. Jakobsmuscheln und Süßkartoffeln darum verteilen. Mit Kresse, dem Schnittlauchöl und den Zwiebeln garnieren und mit Zabaione servieren.