

# Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und Nori-Zabaione

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

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für den Couscous:

- 1 kg** Blumenkohl, in groben Stücken
- 200 g** Mandeln, geschält, geröstet
- 100 ml** Olivenöl
- 1** Limette
- 30 g** Schnittlauch, in feinen Röllchen
- Salz

### Für das Schnittlauch-Öl:

- 100 ml** Pflanzenöl
- 0,5 Bund** Schnittlauch, in groben Röllchen

### Für die Süßkartoffeln:

- 1 kg** Süßkartoffeln, in Keilen
- 50 ml** Olivenöl
- 50 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte salzreduzierte Sojasauce

### Für die Zabaione:

- 100 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte salzreduzierte Sojasauce
- 20 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis
- 10 ml** Yuzusaft
- 2** Noriblätter
- 4** Eigelb
- 50 ml** Pflanzenöl

### Außerdem:

- 50 g** Zwiebel, rot, in feinen Ringen
- 25 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

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

**30** Jakobsmuscheln  
**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-Blumenkohl-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.