

# Carmelo Greco: Jakobsmuscheln, Spargel, Parmesan- Zabaione

Tutti i Sensi



Sterne Koch Carmelo Greco für



[www.lagostina-shop.de](http://www.lagostina-shop.de)

[www.carmelo-greco.de](http://www.carmelo-greco.de)

Art: Hauptspeise

Schwierigkeitsstufe: mittel

Zutatenliste (für 4 Personen)

- 12 Jakobsmuscheln
- 8 Stangen grüner Spargel
- 3 EL Erdnussöl
- 12 dünne Scheiben Lomo (luftgetrocknete spanische Schweinelende)
- 1 EL Butter
- Shiso-Kresse zur Dekoration
- für die Parmesan-Zabaione:
- 300 g geriebener Parmesan
- 4 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Prise Salz
- 350 g Sahne

Küchengeräte bereitstellen:

- Topf
- Pfanne
- Schneebeesen, alternativ Thermomix
- Optional Espumaflasche

Schritt 1

Den Spargel schälen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Stangen in etwa fünf Zentimeter lange, gerade Stücke schneiden. Die Jakobsmuscheln putzen und bei starker Hitze von jeder Seite etwa 30 Sekunden lang in Erdnussöl glasig anbraten. Danach bei reduzierter Hitze kurz auf den Kanten braten. Die Spargelstücke ebenfalls kurz in Butter anrösten.

Schritt 2

Alle Zutaten für die Zabaione mit einem Schneebeesen über dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine Temperatur von 70 Grad erreicht hat. Anschließend sofort servieren. Alternativ kann die Zabaione sieben Minuten lang im Thermomix auf Stufe sieben bis 70 Grad erwärmt werden.

Tipp: Füllt man die Zabaione in eine Espumaflasche, erhält man eine besonders luftige Zabaione.

Schritt 3

Pro Teller drei Jakobsmuscheln platzieren und je eine Scheibe Lomo dazulegen. Die Spargelstücke senkrecht dazwischen platzieren und die Parmesan-Zabaione auf dem Teller anrichten. Zum Schluss noch etwas Fleur de Sel auf die Muscheln geben und mit Shiso-Kresse garnieren.

Rezept vom: 26.4.2017