



**Michael Franzke**

## "Surf and Turf" von Jakobsmuschel und Rindertataki mit Cranberry-Chutney und Kohlrabi-Carpaccio

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Jakobsmuscheln:**

8 ausgelöste Jakobsmuscheln  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
2 Rosmarinzweige  
Butter, zum Anbraten  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und die Jakobsmuscheln ca. 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Knoblauchzehen abziehen. Zusammen mit Rosmarinzweigen und Butter in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und erneut 1-2 Minuten von beiden Seiten braten. Jakobsmuscheln mit der Butter-Öl-Mischung übergießen. Mit Salz würzen. Die Limette auspressen und den Limettensaft über die Jakobsmuscheln träufeln.

### **Für das Cranberry-Chutney:**

500 g frische Cranberries  
2 Orangen  
½ Zitrone  
500 ml Orangensaft  
500 g Gelierzucker, 1:1  
½ TL Zimt

Den Saft einer Orange auspressen und aus der zweiten Orange Filets herauschneiden. Orangensaft und Gelierzucker in einem Topf aufkochen lassen. Cranberries waschen und dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft auspressen und mit Orangenfilets, Orangenzesten und Zimt zum Chutney geben, weitere 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln.

### **Für das Rindertataki:**

2 dünne Rinderfilets à 250 g  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf maximaler Stufe für maximal 1 Minute pro Seite kurz anbraten und von innen roh lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für das Kohlrabi-Carpaccio:**

1 Kohlrabi  
2 TL Tafelmeerrettich  
2 TL Honig  
1 EL süßer Senf  
3 EL Weißweinessig

Senf, Meerrettich, Essig und Honig zu einer Marinade verrühren. Den Kohlrabi in dünne Scheiben hobeln, als Carpaccio anrichten und leicht salzen. Die Marinade über den Kohlrabi geben.

Das Fleisch aufschneiden und auf dem Kohlrabi-Carpaccio anrichten. Die Jakobsmuscheln auf dem Chutney anrichten, alles zusammen servieren.