



Kammuscheln mit Hokkaidokürbis und Rote Beete

Zubereitungszeit: 40 Minuten; Kochzeit: 30 – 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

20 Kammuscheln **von Escal**
15 cl Pesto
10 cl natives Olivenöl
5 cl Basilikumessig
1 Hokkaidokürbis
1l Crème fraîche
2 frische Rote Beete
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.
2. Schälen Sie die Rote Beete und schneiden Sie sie längs in feine Scheiben. Tauchen Sie sie in etwas Mehl ein und braten Sie sie in Öl an. Lassen Sie die Rote Beete anschließend in einem Sieb abtropfen und geben Sie etwas Salz hinzu.
3. Schneiden Sie den Kürbis in kleine Stücke, entfernen Sie die Kerne, geben Salz hinzu und kochen ihn bei leichter Hitze 30 – 40 Minuten in der Crème fraîche.
4. Spülen Sie die Kammuscheln mit Wasser ab und lassen Sie sie anschließend abtropfen. (Vergessen Sie dabei nicht den Nerv zu entfernen.) Würzen Sie die Kammuscheln mit Salz und Pfeffer.
5. Geben Sie Olivenöl in eine Pfanne und braten Sie nun die Kammuscheln von jeder Seite 2 Minuten an.
6. Lassen Sie den Kürbis abtropfen und verarbeiten in zu Püree.
7. Vermischen Sie nun das Olivenöl, Essig, Pesto, Salz und Pfeffer miteinander.
8. Schieben Sie die Kammuscheln für 2 Minuten in den Ofen.
9. Platzieren Sie das Kürbispüree in die Mitte des Tellers, ziehen Sie mit dem Essig einen Strich um das Püree herum. Legen Sie dann die Rote Beete Chips auf das Püree und zum Schluss die Kammuscheln oben auf. Geben Sie einen Hauch der feinen Vinaigrette mit auf den Teller.