

Bibimbap zu grillierten Jakobsmuscheln



Zutaten für 4 Personen

Grillierte Jakobsmuscheln:

- 4 St. Jakobsmuscheln, frisch, mit Schale
- 80 g Butter
- 60 g Ponzu
- 1 St. Frühlingszwiebel

Bibimbap:

- 40 g gekochte Dörrbohnen
- 40 g Kimchi (im Globus als Acar Campur erhältlich)
- 40g blanchierte Sojasprossen
- 40g Pak-Choi-Blätter
- 60g Butter, in 20-g-Würfel geschnitten
- 70g Rahmkäse, geräffelt
- 100g Sushireis, gewaschen
- (1:1 mit Wasser im Reiskocher gekocht)
- 80g Kimuchi no Moto Chilisauce
- (erhältlich im Asiashop)

Kimuchi (zum Selbermachen):

- 500g Chinakohl, in 2-cm-Würfel geschnitten
- 10g Zucker
- 5g Meersalz
- 50g Ingwer
- 1 St. Zitronengras, feine Ringe
- 100g Karotten, feine Streifen
- 1 St. Frühlingszwiebel, feine Ringe
- 10g Knoblauch, geschält, zerdrückt
- 20g Fischesauce
- 25g Kimuchi no Moto (erhältlich im Asiashop)
- 1 g koreanische Chiliflocken
- 50 g Sojasauce

Vorbereitung

Grillierte Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuschel öffnen und den weissen Muskel vorsichtig herauslösen. Den Muskel auf Küchenpapier kühl stellen. Die Schalen putzen und in kochendem Wasser reinigen. Die Butter klären. Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Zubereitung

Grillierte Jakobsmuscheln: Die Jakobsmuschelschale mit einem Esslöffel Butter ausgießen und mit 4 mm dicken Tranchen der Jakobsmuschel belegen. Die fein geschnittenen Frühlingszwiebelringe und nach Gusto Ponzu dazugeben und auf dem Holzkohlegrill glasig garen.

Bibimbap: Die Hälfte der Butter und der Chilisauce in den vorgeheizten Mörser geben. Die Sauce im Mörser aufkochen und dann den Reis und die restlichen Zutaten in den Mörser schichten. Die restliche Chilisauce begeben und die restliche Butter auf dem Gemüse verteilen. Den fertigen Bibimbap sofort mit einem Löffel umrühren und servieren.

Kimuchi: Chinakohl, Zucker und Salz mischen und vier Stunden bei Zimmertemperatur marinieren. Den Chinakohl danach ausdrücken. Knoblauch und Ingwer fein schneiden und mixen. Ingwer, Karotten, Zitronengras, Frühlingszwiebel und Knoblauch mit dem Chinakohl vermengen. Die Saucen und Gewürze vermischen und unter die Chinkohl-Gemüse-Masse mischen. Mindestens zwei Wochen im Kühlschrank gären lassen. Idealtemperatur 10 °C.