

# Gebratene Jakobsmuscheln mit Estragon-Kartoffel-Ravioli

## Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	8 Stangen Spargel, grün	2 Zweige Estragon
175 g Hartweizendunst	60 g Butter	50 g Hartweizengrieß
30 g Crème-fraîche	20 g Wintertrüffel	200 ml Kalbsfond, hell
85 ml Olivenöl	40 ml Champagner	8 Eier
2 Kartoffeln, fest	1 Schalotte	1 Muskatnuss
1 TL Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in 40 Gramm Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffeln pellen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Schalotte und dem Weizenteig vermengen. Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Estragon zupfen, fein hacken und zusammen mit der Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken. Den Spargel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten sowie Salz würzen. Den Kalbsfond zusammen mit dem Champagner aufkochen, 20 g Butter einmontieren und mit Meersalz abschmecken. Die Wintertrüffel hobeln und dazugeben. Die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und in zwei Esslöffel Olivenöl glasig anbraten. Den Spargel mittig in die tiefen Teller legen, den Fond angießen und die Ravioli obern draufgeben. Auf die Ravioli die Jakobsmuscheln setzen und mit einem Teelöffel Meersalz bestreuen.

Jan-Philipp Cleusters am 03. November 2009