

# Jakobsmuscheln im Champignon-Bett mit mediterranem Rösti

## Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	8 Crevetten, ausgenommen	200 g Kartoffeln, fest
3 Riesenchampignons, weiß	1 Zucchini, mittelgroß	30 g Pinienkerne
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin
2 Bund Basilikum	1 Bund Oregano	2 TL Honig, flüssig
2 EL Dijon-Senf, mittelscharf	2 EL Butter, gesalzen	3 EL Schmand
1 EL Milch	6 EL Olivenöl	4 EL Balsamico-Essig, alt
4 TL Traubenmost-Honig-Essig	5 cl Sherry	1 Muskatnuss
1 Prise Chilipulver	Meersalz	Pfeffer, bunt

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Ein wenig Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini und die Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Anschließend in ein Geschirrtuch legen, die Flüssigkeit herausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse zwei Küchlein formen und diese bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten von jeder Seite backen. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Basilikum, Petersilie und Oregano zupfen und klein hacken. Den Schmand mit der Milch und den Kräutern mischen und abschmecken. Die restliche Blatt-petersilie zupfen und klein hacken. Für die Vinaigrette Balsamico-Essig, Traubenmost-Honig-Essig, drei Esslöffel Olivenöl, den Honig, zwei Esslöffel Petersilie, den Dijon-Senf und den Sherry gut miteinander vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne leicht darin rösten. Die Jakobsmuscheln und die Crevetten waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen, Lamellen und Stiel entfernen, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern ausbreiten. Die angerichteten Champignons mit der Vinaigrette beträufeln. Eine Knoblauchzehe abziehen. Die gesalzene Butter in einer Pfanne zerlassen, das übrige Olivenöl, die ganze Knoblauchzehe und den Rosmarin hinzugeben. Die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. In letzter Minute die Crevetten hinzugeben und kurz mit anbraten. Die Jakobsmuscheln in der Mitte der Champignonringe anrichten, mit der restlichen Butter aus der Pfanne beträufeln und mit den Pinienkernen garnieren. Die mediterranen Rösti mit dem Kräuterschmand und Basilikum garnieren.

Petra Strobel am 08. Dezember 2009