

Getrüffelte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	200 g Kartoffeln, mehlig	40 g schwarzer Trüffel
4 Schalotten	2 unbehandelte Zitronen	1 Knolle Sellerie
1 Zweig Thymian	20 g Pankomehl	1 Bund Kerbel
80 g Schweinenetz, gewässert	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
100 g Crème-fraîche	50 ml Weißwein, trocken	150 ml Geflügelfond
50 ml roter Portwein	50 ml Madeira	30 ml Olivenöl
1 Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, jeweils in fünf Scheiben schneiden, mit etwas von dem Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Anschließend die Muscheln mit dem Schweinenetz umwickeln. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl und einen Esslöffel Butter erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit den Knoblauchzehen und dem Thymian anbraten. Anschließend das Pankomehl und etwas Salz hinzugeben und mit anbraten. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und den Sellerie und die Schalotten darin anschwitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Danach 150 Milliliter Geflügelfond aufgießen und garen lassen. Abschließend unter Zugabe von der Crème-fraîche pürieren. Etwas Zitronenschale abreiben und das Püree mit etwas Zitronenschale und dem restlichen Geflügelfond abschmecken. In einer Pfanne den restlichen Trüffel, die übrige Butter, den Portwein und den Madeira erhitzen und eine leichte Jus kochen. Die Kerbelblätter abzupfen. Die gefüllten Jakobsmuscheln mit dem Selleriepüree und dem Jus auf Tellern anrichten und mit den Korbelspitzen garnieren.

Manuel Laschkowski am 28. September 2010