

Jakobsmuschel mit zweierlei Blumenkohl

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln	1 Blumenkohl	60 g Baby-Leaf Pflücksalat
1 unbehandelte Zitrone	100 g kleine Kapern	3 EL Butterschmalz
250 ml Schlagsahne	4 EL Butter	1 EL Räuchermehl
3 EL saurer Traubensaft	Zucker	1 Msp. Safran
Rapsöl	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Röschen vom Blumenkohl zupfen, den Zitronensaft ins Salzwasser geben und die Röschen darin etwa zehn Minuten kochen. Anschließend kalt abschrecken. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und darin den Safran auflösen. Die Hälfte der Röschen nebeneinanderlegen und nochmals salzen. Die anderen Röschen im Mixer pürieren, die Sahne aufgießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Räuchermehl im Wok erhitzen, das Gitter einsetzen und das Püree auf einem Teller darin räuchern. Den Salat waschen und trocken schleudern. Aus dem Verjus, etwas Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Pflücksalat damit marinieren. Reichlich Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kapern frittieren. Die Muscheln waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten im Butterschmalz etwa zwei Minuten braten. Die Jakobsmuscheln mit dem geräucherten Püree und den Blumenkohlröschen auf Tellern anrichten, mit dem Salat und den frittierten Kapern garnieren.

Gerd Nibbrig am 04. Oktober 2010