

Jakobsmuscheln auf Erbsen-Spiegel mit Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

350 g Jakobsmuschelfleisch	4 fest Kartoffeln	50 g Speckscheiben
50 g Prosciutto	300 g Tiefkühlerbsen	1 Bund Minze
1 Knoblauchzehe	250 ml Schlagsahne	150 ml Gemüsefond
Olivenöl, Butter (eiskalt)	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Erbsenpüree die Sahne aufkochen und die tiefgekühlten Erbsen zugeben. Zusammen kurz aufkochen lassen. Die Minze waschen, trocken schütteln und in die Erbsen-Sahne-Mischung geben. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und eiskalter Butter abschmecken und verfeinern. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Das Prosciutto bei 180 Grad im Backofen zehn Minuten backen. Aus dem gebackenen Prosciutto feine Brösel herstellen. In einer Grillpfanne die Jakobsmuscheln mit den Speckscheiben braten. Anschließend die Speckscheiben entfernen. Die Erbsencreme und die Kartoffeln auf einem Teller dekorativ verteilen. Die Jakobsmuscheln daraufsetzen und mit den ProsciuttoBeiseln anrichten.

Skander Bahi am 15. April 2013