

# Jakobsmuscheln auf einem Lauchbett mit Pastinaken-Püree

## Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Sch. Serrano-Schinken	1 Rolle Blätterteig
5 Pastinaken	1 Lauch	60 g braune Champignons
1 Zwiebel	1 Ei	50 g Butter
250 ml Sahne	200 ml Milch	100 ml Weißwein
Olivenöl, Muskat	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butter und Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 30 Sekunden anbraten. Die Muscheln herausnehmen. Den Lauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden, den Serrano-Schinken fein hacken. Beides zusammen in der Pfanne andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Auflaufform geben, die Jakobsmuscheln darauflegen, die Sahne darüber gießen und mit Blätterteig bedecken. Das Ei aufschlagen und trennen. Mit dem Eigelb den Blätterteigdeckel einpinseln. Die Form in den Ofen schieben und 12 Minuten backen. Für das Pastinaken-Püree die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Pastinaken schälen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Milch ablöschen und bei wenig Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Die Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Jakobsmuscheln aus dem Ofen nehmen und auf dem Lauchbett mit dem Pastinaken-Püree und etwas Blätterteig anrichten und servieren.

Alexandre Lazar am 01. Juli 2013