

Jakobsmuscheln mit Chili-Vanille-Butter, Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Zitrone	100 g Butter
2 Vanilleschoten	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	Meersalz

Für das Kürbispüree:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Butternut-Kürbis	1 mehlig. Kartoffel, groß
1 Stk. Ingwer	1 Zitrone	200 g Butter
1 EL kalte Butter	400 ml Geflügelfond	4 EL Zitronensaft-Konzentrat
1 EL Olivenöl	Knoblauchsatz	Muskatnuss

Salz

Für den Tomaten-Melonen-Salat:

$\frac{1}{2}$ Cantaloup-Melone	$\frac{1}{2}$ Galia-Melone	1 Rispe Cocktailtomaten, klein
1 EL Mangopüree	1 EL Olivenöl	1 Zweig Basilikum
Kräutersalz, Pfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum	1 Zweig Minze	1 Zweig Melisse
-------------------	---------------	-----------------

Geflügelfond zum Kochen bringen.

Für das Kürbispüree Kürbisse waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. Beides im kochenden Fond bei geschlossenem Deckel zehn Minuten weich garen.

Für den Tomaten-Melonen-Salat Cocktailtomaten waschen und von den Rispen lösen. Mit dem Bunsenbrenner Cocktailtomaten abflämmen, bis die Haut Blasen wirft. Haut abziehen. Aus den Melonenhälften kleine Kugeln ausstechen. Minze- und Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Melonenkugeln, Cocktailtomaten, Olivenöl und Mangopüree vermengen. Minz- und Basilikumstreifen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

Kürbis-Kartoffel-Gemüse abgießen, Kochflüssigkeit auffangen. Im noch heißen Topf Butter schmelzen und braun werden lassen. Zitrone waschen und trocken reiben. Ingwer und Zitronenschale in die braune Butter reiben. Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Kürbis-Kartoffel-Gemüse und Zitronenkonzentrat hinzufügen. Fein pürieren und mit der aufgefangenen Kochflüssigkeit angießen. Kalte Butter dazu geben. Mit Olivenöl, Salz, Knoblauch-Salz und Muskatnuss sowie gegebenenfalls weiterem Ingwer- und Zitronenabrieb abschmecken.

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in feine Ringe schneiden. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Jakobsmuscheln mit Meersalz würzen, Butter hinzugeben und aufschäumen lassen, Vanillemark und Chili hineingeben und durch schwenken. Zitrone waschen, Schale abreiben und zu den Muscheln geben.

Jakobsmuscheln mit Chili-Vanille-Butter, Kürbispüree und Tomaten-Melonen-Salat anrichten, mit Basilikum-, Melisse- und Minzblättchen garnieren und servieren.

Clara Kramer am 21. September 2015