

# Jakobsmuscheln mit Kohlrabi-Mus und Kokos-Vanille-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln  
2 EL Rapsöl

1  $\frac{1}{2}$  EL Hartweizengrieß     $\frac{1}{2}$  Knolle Wintertrüffel

**Für das Mus:**

1 mittelgroßer Kohlrabi  
50 ml trockener Weißwein  
 $\frac{1}{2}$  TL Honig

1 EL Butter  
100 g Sahne  
 $\frac{1}{2}$  TL Meersalz

100 ml Gemüsefond  
1 Msp. Chilipulver  
Pfeffer

**Für den Kokos-Vanilleschaum:**

200 ml Kokosmilch  
50 ml Milch

50 g Kokosmark  
 $\frac{1}{2}$  TL Honig

50 ml Vanillelikör  
Meersalz

**Für die Garnitur:**

30 g Rucola  
50 g Friséesalat

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Mus den Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Kohlrabi-Würfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln.

Für den Schaum Kokosmark, Kokosmilch und Vanillelikör in einem Topf bei mittlerer Hitze ansetzen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Den Kohlrabi abgießen und die überflüssige Flüssigkeit auffangen. Den gegarten Kohlrabi durch ein feinmaschiges Sieb streichen, in den Topf zurückgeben und bei niedriger Hitze erwärmen. Mit Honig, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 100 Milliliter der Kochflüssigkeit angießen. Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Das Muschelfleisch im Hartweizengrieß wenden. In einer ofenfesten Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden kross anbraten, danach im Ofen fünf Minuten weitergaren. Mittig auf Tellern das Kokos-Kohlrabi-Mus platzieren und eine Jakobsmuscheln anrichten. Mit etwas Schaum bedecken und mit einigen Rucola- oder Friséebättchen garniert servieren.

Gerhilde Puxbaum am 22. Februar 2016