

Jakobsmuscheln in Gänseschmalz, Karotten, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln 350 g Gänseschmalz

Für die Karotten:

2 dicke Karotten 250 ml Karottensaft 100 ml Orangensaft

1 Msp. Currypulver 1 TL Zucker Salz

Für das Püree:

3 mehlig. Kartoffeln 100 ml Champagner 50 g Butter

100 ml Petersiliensaft $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

Für die Muscheln Gänseschmalz in einem Topf auf 55 Grad erwärmen und salzen. Die Jakobsmuscheln 25 Minuten darin garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser weichkochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Champagner in einem weiteren Topf erwärmen.

Für die Karotten diese mit einem Apfelausstecher in fünf Zentimeter lange Zylinder ausstechen. Aus einer weiteren Möhre sehr dünne lange Streifen schneiden.

Möhren- und Orangensaft in einen Topf geben, mit Currypulver, Zucker und etwas Salz würzen. Den Saft aufkochen und darin die Karotten Zylinder und die dünnen Karottenstreifen al dente garen.

Die durchgepressten Kartoffeln nun mit Butter, erwärmten Champagner und Petersiliensaft zu einem Püree aufmontieren.

Zum Garnieren Schnittlauch putzen und in feine Röllchen schneiden.

Auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel vom Püree anrichten. Darauf drei Karotten-Zylinder platzieren. Jakobsmuscheln in Karottenscheiben einrollen und dazu geben. Mit schwarzem Pfeffer würzen, mit Schnittlauch garnieren und anschließend servieren.

Heinz Günther Adolphs am 28. Dezember 2016