

Jakobsmuscheln, Thymian-Butter, Kohlrabi, Beluga-Linsen

Für zwei Personen

Für die Linsen:

100 g Belugalinsen	4 EL Butter	1 Schalotte
1 Lorbeerblatt	1 EL getr. Thymian	100 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------	---------------------------	---------------

Für die Butter:

$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	4 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	1 EL Sesam	1 TL Zucker
2 EL Butter	Salz	

Für die Linsen:

Die Schalotte abziehen und fein hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotte und Belugalinsen mit anschwitzen und den Fond aufgießen. Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben. 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen mit der übrigen Butter sämig abbinden.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Muscheln von beiden Seiten etwa 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Butter:

Den Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken. Die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gehackten Zitronenthymian und Kurkuma unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Kohlrabiwürfel in einem Topf mit kochendem Salzwasser und etwas Zucker ca. 10 Minuten gar kochen. Den Kohlrabi abgießen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten und Sesam hinzufügen. Die Kohlrabiwürfel daran anschwanken und mit Salz würzen.

Die gebratene Jakobsmuschel mit Zitronenthymian-Butter, Sesam- Kohlrabi und Belugalinsen auf Tellern anrichten und servieren.

Linda Koch am 22. Mai 2017