

# Jakobsmuschel mit Zitronen-Butter, Sesam-Kohlrabi, Linsen

## Für zwei Personen

### Für die Linsen:

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

### Für die Jakobsmuscheln:

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

### Für die Brösel:

4 EL Pankobrösel	1 Limette, (Abrieb)	1 Zitrone, (Abrieb)
4 Zweige Zitronenthymian	1 EL Butter	Salz

### Für die Butter:

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

### Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	1 EL helle Sesamsaat	1 TL Zucker
2 EL Butter	Salz	

### Für die Linsen:

Die Schalotte abziehen und fein hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotte und Belugalinsen darin 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 Brösel:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Von der Limette und der Zitrone einige Zesten reißen und diese mit dem Zitronenthymian in die Pfanne geben. Die Brösel dazugeben und hellbraun anrösten. Mit etwas Salz würzen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für die Butter:

Den Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Gehackten Zitronenthymian und Kurkuma unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ingwer schälen und fein in die Butter reiben.

### Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in kleine Streifen schneiden. Die Kohlrabiquader in einem Topf mit kochendem Salzwasser und den Zucker ca. 10 Minuten gar kochen. Den Kohlrabi abgießen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten und Sesam hinzufügen. Mit Salz würzen.

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

Jessica Jungmann am 20. November 2017