

Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Rösti und Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 2 EL Butter Pfeffer, Salz

Für den Kartoffel-Rösti:

5 festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 1 Ei

Öl Salz

Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl 2 EL Butter 1 Muskatnuss

Pfeffer Salz

Kapern-Rosinen- Schaum:

1 Handvoll weiße Rosinen 1 Glas Kapernfrüchte 175 g Butter

75 g gefrorene Butter 2 Schalotten 200 ml Wasser

2 EL Crème fraîche 20 ml trockenen Sherry 1 Muskatnuss

Pfeffer Salz

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne in Butter kross anbraten.

Für den Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen, grob reiben und mit den Kartoffeln mischen. Die Masse mit Ei verrühren, salzen und alles auf einem Sieb abtropfen lassen. Kleine Rösti in der Pfanne mit Öl anbraten.

Für den Blumenkohl:

Röschen des Blumenkohl herauschneiden, blanchieren und in Scheiben schneiden. Röschen in Butter in einer Pfanne schwenken. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Kapern-Rosinen- Schaum:

Schalotten abziehen und vierteln. Stile der Kapern entfernen. 100 Butter in einem kleinen Topf geben, Schalotten darin anschmoren, Rosinen und Kapern dazu geben. Wasser, restliche Butter, etwas Muskatnuss dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sherry und Crème fraîche unterrühren und mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf füllen, gefrorene Butter unterheben und mit einigen Kapern mit Stil und Rosinen dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Noelle am 11. Dezember 2018