

# Jakobsmuscheln und Kräuterseitlinge auf Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Jakobsmuscheln:

6 große Jakobsmuscheln                      30 g Butter                      Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Kräuterseitlinge:

4 große Kräuterseitlinge                      30 g Butter                      Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Selleriepüree:

500 g Sellerieknolle                      150 ml Sahne (30%)                      300 ml Vollmilch

80 g Butter                      1 Muskatnuss                       $\frac{1}{2}$  Zitrone

Salz                      weißer Pfeffer

### Für die Haselnuss-Vinaigrette:

50 g Haselnüsse, ohne Haut                       $\frac{1}{2}$  TL mittelscharfer Senf                      1 EL Haselnussöl

1 EL weißer Balsamico                      1 EL kaltgepresstes Olivenöl                      Salz

### Für den sauren Apfel:

2 Äpfel                       $\frac{1}{2}$  Zitrone

### Für die Speck-Chips:

4 Sch. Südtiroler Speck

### Für Speck-Brösel:

1 Scheibe Ciabatta                      4 Sch. Südtiroler Speck

**Für den Apfelrauch:**                      Apfelholzchips

### Für die Garnitur:

Lachskaviar                      1 kleines Bund Kerbel                      10 Blättchen Zwerg-Blutampfer

Lila Brunnenkresse-Blüten                      gelbe Blüten

## Für die Jakobsmuscheln:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Jakobsmuscheln von beiden Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten. Butter zur Pfanne geben, Jakobsmuscheln wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer würzen.

## Für die Kräuterseitlinge:

Stängel der Seitlinge in ca. 2.5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Messer ein rautenförmiges Muster auf eine Seite der Scheibe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Seitlinge mit der rautenförmigen Seite nach unten in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten.

Butter in die Pfanne geben, Seitlinge wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1-2 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer und Salz würzen.

## Für das Selleriepüree:

Sellerieknolle schälen und in Würfel schneiden. Sahne, Milch, Butter, Muskatnuss und etwas Salz in einen Topf geben. Sellerie dazugeben und auf mittlerer Hitze garkochen. Sellerie und  $\frac{1}{2}$  der Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Zitrone auspressen. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## Für die Haselnuss-Vinaigrette:

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für ca. 8 Minuten rösten. Haselnüsse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Mörser grob zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren

und nochmals mit Salz abschmecken.

**Für den sauren Apfel:**

Apfel mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Julienne-Streifen schneiden und die Hälfte der Streifen würfeln. Zitrone auspressen. Äpfel mit reichlich Zitronensaft beträufeln.

**Für die Speck-Chips:**

Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

**Für Speck-Brösel:**

Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Ciabatta in der Speckpfanne rösten.

Speck und Ciabatta in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten.

**Für den Apfelrauch:**

Rauchpistole mit Apfelholzchips befüllen und anzünden. Rauch kurz vor dem Servieren in die Glasglocke füllen und auf den Teller setzen.

**Für die Garnitur:**

Selleriepüree auf Tellern ausstreichen. Seitlinge und Jakobsmuscheln auf dem Püree anrichten. Seitlinge und Jakobsmuscheln mit Haselnuss- Vinaigrette, Kaviar, Speck-Chips und – Brösel, Apfel, Blüten und Kräutern garnieren. Rauch in Glasglocke füllen, auf den Teller setzen und servieren.

Michelle Ghofrani am 19. November 2019