

# Jakobsmuscheln mit Cornflakes auf Kürbis-Curry-Julienne

**Für zwei Personen**

**Für die Kürbis-Curry-Julienne:**

200 g Hokkaido-Kürbis	1 EL Butter	2 Prisen Currypulver
1 Prise braunen Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Vanillesauce:**

200 ml Geflügelfond	150 ml Sahne	3 EL Butter
1 Vanilleschote	Salz	Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 große Jakobsmuscheln	2 EL ungesüßte Cornflakes	2 EL Mehl
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz

**Für das Thai-Basilikum-Öl:**

1 Bund Thai-Basilikum	1 Zitrone	200 ml Pflanzenöl
Eiswasser	Salz	Pfeffer

**Für die Kürbis-Curry-Julienne:** Den Kürbis schälen, entkernen und anschließend in feine Julienne schneiden oder mit dem dazugehörigen Werkzeug hobeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbis-Julienne dazugeben und anrösten. Mit Curry, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Temperatur schmoren lassen, bis ein zarter Biss entsteht.

**Für die Vanillesauce:** Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. 1 EL Butter im Topf aufsetzen und das Vanillemark sowie die eine Hälfte der ausgekratzten Vanilleschote hinzugeben (die andere Hälfte kann mit dem Kürbis dünsten). Kurz anrösten und anschließend mit Geflügelfond aufkochen lassen. Temperatur reduzieren. Nach ca. 5 Minuten die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und cremig einkochen lassen. Mit dem Rest kalter Butter aufschäumen und servieren.

**Für die Jakobsmuscheln:** Jakobsmuscheln putzen, kalt abspülen und gut mit Küchenpapier trocknen. Danach salzen und mit Mehl bestäuben. Pfanne hoch erhitzen, Öl hinzugeben und die Jakobsmuscheln ca. 1 Minute auf jeder Seite braten, sodass sie goldbraun aber innen noch glasig sind. Butter in die Pfanne geben und die Muscheln bei mittlerer Hitze zu Ende sautieren.

Cornflakes in das Jakobsmuschel-Öl geben und knusprig garen.

Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa) stammen und mit der Hand gesammelt werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das MSC-Label zu achten. Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen! Jakobsmuscheln, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen gegessen werden.

**Für das Thai-Basilikum-Öl:** Thai-Basilikumblätter abzupfen. Gesalzenes Wasser aufsetzen und die Thai-Basilikumblätter für ca. 10 Sekunden blanchieren, danach in eiskaltem Wasser abschrecken. Mit Öl nach Gefühl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale pürieren und abschließend durch ein sehr feines Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 29. November 2021