

Saltimbocca von der Jakobsmuschel, Salbei-Soße, Möhren

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

8 Jakobsmuscheln	4 Sch. Parmaschinken	2 Stängel Salbei
1 Zitrone	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salbeisauce:

1 Zweig Salbei	1 Schalotte	100 ml Gemüfefond
1 EL Wermut	100 ml Sahne	125 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die glasierten Möhren:

4 junge Möhren mit Grün	2 EL Butter	2 EL Zucker
Salz		

Für das Topinambur-Püree:

500 g Topinambur	100 ml Milch	25 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Saltimbocca:

Die Jakobsmuscheln kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Jakobsmuscheln mit Pfeffer, Zitronensaft und ein wenig Salz würzen.

Salbeiblätter abbrausen und trockenwedeln. Parmaschinken in 8 gleich große Streifen schneiden und jeden Streifen mit je einem Salbeiblatt und einer Jakobsmuschel belegen. Dann den Schinken mit der Muschel und dem Salbei einrollen. Das Päckchen ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Kurz vor dem Servieren Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca pro Seite etwa eine Minute scharf anbraten.

Für die Salbeisauce:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Gemüfefond und Wermut ablöschen. Salbei mit in den Sud legen und einmal aufkochen lassen.

Danach die Sahne angießen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen.

Salbei entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die restliche kalte Butter in die Sauce geben, schmelzen lassen und mit einem Stabmixer kurz aufmixen.

Für die glasierten Möhren:

Möhrengrün bis auf etwa 1 cm abschneiden. Möhren schälen und waschen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten sprudelnd aufkochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Möhren zugeben und von allen Seiten anbraten.

Für das Topinambur-Püree:

Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden.

100 ml Wasser und Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Topinambur darin weichkochen. Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Romy Henkens am 27. Dezember 2021