

Jakobsmuscheln mit Erbsen-Püree, Speckschaum, Bacon-Chip

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln

Für das Erbsenpüree:

200 g grüne Erbsen 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

150 g groben Bauchspeck 2 Schalotten 100 ml Milch

100 ml Gemüsesfond 100 ml Weißwein Olivenöl

Salz Pfeffer

Für den Bacon-Chip:

4 dünne Scheiben Bacon

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen in Salzwasser aufkochen und garen. Abgießen und kurz abkühlen lassen. Zunächst stampfen und nach Zugabe der Butter mit einem Pürrierstab cremig mixen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dabei aber die Süße der Erbse beibehalten.

Für den Speckschaum:

Groben Bauchspeck würfeln. Schalotten abziehen und in grobe Würfel schneiden. Beides in etwas Olivenöl kräftig anbraten und nach kurzer Zeit mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Hitze reduzieren, etwas Fond und Milch angießen und dann das Ganze für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen und mit einem Pürrierstab zu einem Schaum aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bacon-Chip:

Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Zugabe von etwas Wasser leicht garen, dann nach Verdunsten des Wassers knusprig ausbacken.

Marius Hans am 05. Oktober 2022