

Jakobsmuscheln mit Weißwein-Soße und Chicorée

Für zwei Personen

Für den Chicorée:

3 Chicorée 40 g Butter 2 EL Zucker

Für die Polenta:

120 g Express-Polenta 700 ml Gemüsefond 280 ml Vollmilch

30 g Parmesan 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 2 Thymianzweige Mehl

2 EL Butter Salz

Für den Serrano:

4 Sch. Serrano-Schinken

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 TL Zucker 50 g kalte Butter

200 ml Sahne 300 ml Weißwein Öl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Für den Chicorée:

Den Chicorée waschen, den Strunk heraus schneiden und die Stauden in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Zucker karamellisieren. Danach den Chicorée dazugeben und glasig braten.

Für die Polenta:

Gemüsefond und Vollmilch in einen Topf geben, salzen und erhitzen.

Unter gleichmäßigem Rühren die Polenta langsam einrieseln lassen. Die Hitze allmählich reduzieren und ein paar Minuten weiter rühren, bis die Polenta andickt. Danach den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan mit Butter einrühren. Nach Geschmack die Polenta salzen und pfeffern.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln salzen und mehlieren. Butter und Thymian in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin kurz von beiden Seiten leicht goldbraun anbraten.

Für den Serrano:

Serrano-Schinken in der Pfanne knusprig braten oder alternativ auf einem Backblech im Ofen für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne goldbraun mit Öl andünsten. Zucker dazu geben, Schalotten karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Anschließend die Sahne hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Berta Carrasco Grau am 27. Dezember 2022