

Jakobsmuschel, Erbsen-Püree, Weißwein-Limetten-Soße

Für zwei Personen

Für die Sauce:

150 g Blattspinat	1 Limette	1 Zwiebel
50 ml Weißwein	50 ml Fischfond	50 ml Sahne
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kräuter-Öl:

½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Kerbel	½ Bund Dill
50 ml Pflanzenöl		

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbsen	1 Schalotte	30 g Butter
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Erbsen:

50 g TK-Erbsen	1 EL Butter	1 TL Zucker
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln	50 g Blattspinat	1 TL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

grüne Kresse

Für die Sauce:

Die Zwiebel abziehen, kleinhacken, in Öl anrösten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Fischfond und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Mit Limettensaft und Abrieb und Salz und Pfeffer würzen.

Alles mit dem Spinat in den Mixer geben.

Für das Kräuter-Öl:

Kräuter abrausen, trockenwedeln, mit dem Öl mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Für das Erbsenpüree:

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Erbsen und Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und in den Mixer geben.

Gemüsefond und Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Erbsen:

Erbsen in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Jakobsmuschel:

Muscheln in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In der gleichen Pfanne die Spinatblätter kurz schwenken. Mit diesen dann die Jakobsmuschel bedecken.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Peter Hoebertz am 21. März 2023