

Jakobsmuscheln, Petersilien-Kruste und Wermut-Soße

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie	25 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für das Brokkoli-Miso-Püree:

1 Brokkoli	50 g Spinat	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	10 g helle Misopaste	30 g Sushi-Essig
15 g Ingwersirup	½ TL Xanthan	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Wermut-Sauce:

2 Stangen Staudensellerie	1 Schalotte	1 Zitrone, Saft
1 Limette, Saft	250 ml Sahne	200 g Crème-fraîche
125 ml franz. Wermut	5 Zw. glatte Petersilie	5 Zweige Estragon
5 Zweige Dill	1 Sternanis	1 TL Koriandersamen
4 Wachholderbeeren	5 schwarze Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für die Zucchini:

1 Zucchini	Öl, Salz
------------	----------

Für die Jakobsmuschel: Das Muschelfleisch abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und beiseitestellen. Butter bei starker Hitze in Pfanne zerlassen. Hitze reduzieren, die Semmelbrösel hinzufügen und unter 5-6 Minuten goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.

Butter in bei starker Hitze zerlassen. Hitze reduzieren, die Jakobsmuscheln zufügen und 2 Minuten braten. Muscheln wenden und weitere 2-3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Semmelbrösel mit der Petersilie vermengen und darüber streuen.

Für das Brokkoli-Miso-Püree: Brokkoli waschen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Zusammen in Salzwasser 3 Minuten kochen. In Eiswasser abkühlen. Sellerie und Spinat waschen. Sellerie grob schneiden. Beides ebenfalls kurz blanchieren und in Eiswasser abkühlen.

Alles durch ein Sieb geben und gut abtrocknen lassen. Brokkoli, Spinat, Schalotte, Sellerie mit Sushiessig, Ingwersirup und Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Fein vermischen. Mit Miso-paste abschmecken und nach und nach Olivenöl hinzugeben. Anschließend 1 Minute mit Xanthan vermischen und durch ein Sieb streichen.

Für die Wermut-Sauce: Schalotte abziehen und gemeinsam mit Sellerie kleinschneiden. In Öl anbraten. Wermut hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème fraîche hinzugeben und zum Kochen bringen. Kräuter waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Die restlichen Zutaten mit den Kräutern in die heiße Sauce geben und abkühlen lassen. Zum Schluss salzen und pfeffern. Durch ein feines Sieb geben und anrichten.

Für die Zucchini: Zucchini waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Mit etwas Salz betreuen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit einem trocknen Tuch abtupfen und in etwas Öl anbraten. Zusammenrollen, mit dem Brokkoli-Miso-Püree füllen und ebenfalls anrichten.

Antonia Mehlen am 14. März 2024