

Jakobsmuscheln mit Rote Bete, Blumenkohl-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln, ausgelöst	100 g geräucherten Speck	200 g festk. Kartoffeln
200 g Blumenkohlröschen	200 g vorgekochte Rote Bete	3 Schalotten
1 Ei	50 g Butter	250 ml Sahne
grobes Meersalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und gemeinsam mit dem Blumenkohl in kleine Stücke schneiden. Anschließend beides in Salzwasser weich kochen. Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck und die Schalotten darin anschwitzen, anschließend die Rote-Bete-Würfel hinzugeben. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Jakobsmuscheln darin braten. Zwei Blumenkohlröschen beiseite legen, den restlichen Blumenkohl und die Kartoffeln mit der Sahne und der Butter vermischen. Das Ei aufschlagen, hinzugeben und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit Meersalz bestreuen und auf einem Teller anrichten. Das Püree und die Rote Bete dazugeben, mit einem Blumenkohlröschen dekorieren und servieren.

Katrin Rother am 11. Dezember 2012