

Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	3 Sardellen in Öl	250 g mehligk. Kartoffeln
3 Zehen Knoblauch	1 Limette	100 g Ingwer
3 rote Chilischoten	25 g Butter	1 TL Zucker
150 ml Sahne	1 EL Weißweinessig	150 ml Milch
2 Kaffirlimettenblätter	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	2 Zweige Zitronengras	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kräutersauce zwei Knoblauchzehen abziehen, den Ingwer schälen und etwas davon mit den Sardellen und dem Zucker mit dem Stabmixer mixen. Die Kräuterblätter vom Stiel befreien, fein hacken und zusammen mit dem Essig in den Mixer geben. Anschließend das Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf erhitzen, die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, von Scheidewänden befreien und klein schneiden. Einen weiteren Topf mit Salzwasser erhitzen. Das Zitronengras mit dem Messerrücken bearbeiten und mit zwei Scheiben Ingwer, etwa die Hälfte der Chili und den Kaffirlimettenblättern zusammen mit der Milch bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, anschließend in dem Topf mit Salzwasser weich kochen, ausdämpfen lassen und zerstampfen. Das Püree mit der parfümierten Milch und der abgeriebenen Limettenschale und Limettensaft verrühren. Etwas Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die dritte Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, an der Oberfläche fein einschneiden und von jeder Seite scharf anbraten. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen, einen Esslöffel Butter mit ganz wenig Knoblauch, dem übrigen Ingwer und dem übrigen Chili zugeben und aufschäumen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuscheln mit dem Zitronengras-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der die Kräutersauce garnieren.

Hiltrud Schlüter am 03. Juni 2014