

# Jakobsmuscheln, Kartoffel-Rösti, Zitronenschmand, Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln	1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren
1 EL gehackter Dill	Salz, Pfeffer	

**Für die Rösti:**

250 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	3 EL Schlagsahne
---------------------------	--------------------	------------------

**Für den Zitronenschmand:**

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	100 g Schmand	2 EL Vollmilchjoghurt
Salz, Pfeffer		

**Für den Salat:**

100 g Babysalat-Mix	1 TL Dijon-Senf	1 EL Honig
1 EL heller Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl	Pfeffer, Salz

**Für die Dekoration:**

Schale einer Jakobsmuschel	Marzipan
----------------------------	----------

Für den Zitronenschmand die Zitrone mit heißem Wasser abspülen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen und auffangen. Zwei Esslöffel Vollmilchjoghurt, einen Teelöffel Zitronenschale und zwei Esslöffel Zitronensaft mit dem Schmand verrühren. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, abspülen und auf der Rohkostreibe grob reiben. Die Kartoffelraspel mit Salz mischen, in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Je etwa einen Esslöffel Kartoffelraspel hineingeben und zu einem kleinen Rösti verstreichen. Die Rösti mit einem Bratenwender gut zusammendrücken und etwas Sahne darüber träufeln. Die Rösti bei kleiner Hitze etwa zwölf Minuten braten, wenden und weitere fünf Minuten braten. Die fertigen Rösti im Backofen warm stellen. Für die Jakobsmuscheln das Muschelfleisch abspülen und einmal quer halbieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und die Muscheln darin von jeder Seite kurz und sehr heiß anbraten. Die Muscheln sollten innen noch glasig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Salatdressing den Senf mit Essig und Honig verrühren, das Olivenöl unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Salat geben. Die Rösti mit Jakobsmuscheln belegen, auf Tellern anrichten und mit Pfefferbeeren und Dill garnieren. Den Zitronenschmand und den Salat dazu servieren.

Katja Reuschlein am 22. Juli 2014