

Jakobsmuscheln mit Ahornsirup, Pastinaken-Püree, Fenchel

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Limette	50 ml Ahornsirup	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Pastinakenpüree:

3 Pastinaken	25 g Butter	150 ml Milch
30 ml Sahne	Muskat	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Fenchel:

1 große Fenchelknolle	30 g Butterschmalz	1 TL Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Pastinaken schälen und klein schneiden. Die Milch, die Sahne und etwas Wasser erhitzen und die Pastinaken darin garen.

Die Chilischote entkernen und ganz klein schneiden, Den Knoblauch abziehen und ebenfalls sehr klein schneiden. Die Limette auspressen.

Den Fenchel von den äußeren Blättern befreien und in Scheiben schneiden. Danach in Butterschmalz anbraten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Pastinaken stampfen und mit Butter und Milch verrühren, Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Jakobsmuscheln in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Anschließend in dem Bratenfett die Chili und den Knoblauch ganz kurz anbraten. Mit Ahornsirup und der Hälfte des Limettensaftes ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuschel kurz darin ziehen lassen. Eventuell noch etwas Limettensaft zufügen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Ahornsirup, Pastinakenpüree und Fenchel auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 03. März 2015