

Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree und Brotstange

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

3 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ Knoblauch	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	50 g Puderzucker
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Erbsen-Minz-Püree:

4 mehligk. Kartoffeln	400 g Tiefkühl-Erbesen	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	100 g Butter	100 ml Sahne
400 ml Gemüsefond	1 Bund Minze	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	

Für die Brotstangen:

250 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	10 g Hefe, frisch
1 Ei	25 ml Sahne	25 ml Olivenöl
12 g Butter		

Für die Garnitur:

500 g Salz, grob	Chilifäden
------------------	------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Die Schalotten abziehen und würfeln. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Schalotten mit den Tiefkühl-Erbesen darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond angießen und garen. Die Erbsen mit einer Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten und die gekochten Kartoffeln hinzugeben. Anschließend ein wenig Muskatnuss reiben. Die pürierte Masse mit der Sahne, der Butter den Knoblauchzehen mischen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Muskat würzen. Den Knoblauch aus der Sahne-Butter-Mischung entnehmen, die Minzblätter fein hacken und unter das Püree heben. Für die Brotstangen das Ei trennen und das Eigelb mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, der Hefe, der Sahne, Olivenöl, Butter und 125 Millilitern Wasser mischen. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Anschließend einen Teig kneten und in die gewünschte Form bringen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teigling darauf legen und 15 Minuten in den Backofen geben.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Puderzucker über die Jakobsmuscheln streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Abschließend die Muscheln mit der Butter, dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch in der Resthitze der Pfanne garziehen lassen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Erbsen-Minz-Püree in eine Plastikkugel geben, mithilfe einer Rauchpfeife Rauch hineingeben, verschließen und mit knuspriger Brotstange auf einem mit Meersalz ausgelegten Teller anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.

Christoph Kist am 09. Juni 2015