

# Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Püree, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Wildkräutersalat:

300 g Wildkräutermischung	2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Marillen-Essig
1 EL flüssiger Honig	2 EL Pflanzenöl	4 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für das Blumenkohlpüree:

1 Kopf Blumenkohl	5 EL Zucker	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Jakobsmuscheln:

3 Jakobsmuscheln	1 Zehe Knoblauch	100 g Butter
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 Scheibe Schwarzbrot

Für das karamellisierten Blumenkohlpüree den Zucker in einem Topf auflösen. Den Blumenkohl klein schneiden und im Zucker karamellisieren. Anschließend mit 30 Milliliter Wasser ablöschen, mit der Sahne aufgießen und zugedeckt köcheln lassen.

Für den Wildkräutersalat die Salatblätter waschen, trockenschleudern und klein zupfen. Aus dem Senf, dem Honig, dem Marillen-Essig, dem Pflanzenöl, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen ein Dressing herstellen und mit dem Salat vermischen.

Den Blumenkohl durch ein Sieb geben und dabei die Sahne auffangen. Anschließend den Blumenkohl pürieren. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die aufgefangene Sahne kann nach Belieben hinzugefügt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Für die Jakobsmuscheln den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Muscheln putzen und mit dem Thymian sowie dem Knoblauch in die Pfanne geben und scharf in Olivenöl sowie der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur das Schwarzbrot halbieren und in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig grillen.

Die Jakobsmuscheln mit dem karamellisierten Blumenkohlpüree und dem Wildkräutersalat auf Tellern anrichten, mit dem Brot garnieren und servieren.

Philipp Frost am 23. Juni 2015