

Jakobsmuscheln mit Apfel-Pistazien-Mus und Pancetta

Für zwei Personen

Für das Apfel-Pistazien-Mus:

6 Scheiben Pancetta (rund)	2 Äpfel (Braeburn)	12 kleine Blätter Salbei
1 Zimtstange	6 Nelken	1 Sternanis
100 g Pistazien	1 Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 EL Butter	Olivenöl	Maldon Sea Salt
Pfeffer		

Für die Jakobsmuschel:

6 frische Jakobsmuscheln	Salz
--------------------------	------

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse	100 ml Olivenöl
-------------------	-----------------

Für das Apfel-Pistazien-Mus:

Das Olivenöl erhitzen und die Zimtstange, Sternanis und Nelken dazu geben.

Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden, dazugeben und mit 100 ml Wasser 5-10 Minuten auf kleiner Stufe erhitzen bis sie weich sind. Gewürze herausnehmen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die Hälfte der Pistazien kleinhacken und zu den Äpfeln geben. Weitere 5 Minuten erhitzen. Pürieren und durch ein Sieb in einer Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Rest Pistazien und drei Esslöffel Olivenöl, Butter und Vanillemark grob mit einem Mixer pürieren.

Pancetta in etwas Olivenöl kross braten. Salbeiblätter kurz rösten.

Für die Jakobsmuschel:

In einer Pfanne die Jakobsmuscheln von jeder Seite 2 Minuten braten so dass sie noch glasig sind. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kresse und Olivenöl über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joe Walsh am 15. Januar 2019