

# Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Püree, Salicorn, Schinken

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln                      Olivenöl              Salz

**Für das Blumenkohl-püree:**

$\frac{1}{2}$  Blumenkohl                      250 g Butter      Muskatnuss

Salz                                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

100 g Salicorn                      300 g Butter      100 g Panko

100 g Zwergzebu-Schinken

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuschel säubern, wenn möglich in Folie vakuumieren und in einem 46 Grad warmen Wasserbad ca. 15 Minuten Sous-vide garen.

Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin sehr kurz von beiden Seiten scharf anbraten und leicht salzen.

Wenn keine Sous-vide-Möglichkeit besteht, die Jakobsmuscheln in heißem Olivenöl kurz scharf anbraten, leicht salzen und ruhen lassen.

**Für das Blumenkohl-püree:**

Blumenkohl putzen, kleinschneiden und mit 100 g Butter in Folie vakuumieren und 15 Minuten in leicht kochendem Wasser garen.

Anschließend mit der restlichen kalten Butter fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Salicorn in kochendem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 200 g Butter erwärmen bis sie braun wird und leicht karamellisiert, die weiße Molke abschöpfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Panko dazu geben und verrühren bis das Panko die Butter vollständig aufgesaugt hat.

Jakobsmuscheln und Blumenkohl-püree auf Tellern anrichten und mit brauner Butter, Panko, Salicorn und Schinken servieren.

Marco Van Der Kooi am 11. August 2020