

# Jakobsmuscheln, Erbsen-Püree, Weißwein-Schaum und Gurken

## Für zwei Personen

### Für das Erbsenpüree:

200 g gefrorene Erbsen	20 g Schalotten	½ Zitrone, Saft
100 ml Milch	1 EL Butter	200 ml Gemüsesfond
2 Zweige Minze	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

### Für den Weißweinschaum:

Zitronenzesten	20 g Schalotten	150 ml Sahne
1 EL Butter	150 ml trockener Weißwein	200 ml Fischfond
1 EL Olivenöl	1 TL Sojalecithin	Salz, Pfeffer

### Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, Saft
Olivenöl, Butter	Meersalz Flocken	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 kleine Salatgurke	1 Radieschen	100 g Erbsen
20 g geschälte Pistazien	1 Schuss weißer Balsamico	1 Prise Zucker
1 EL Butter	Chili	Salz, Pfeffer

### Für das Erbsenpüree:

Die Schalotte abziehen und feinschneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Olivenöl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig, aber noch nicht braun sind. Erbsen und Gemüsesfond hinzufügen und alles ca. 6 Minuten köcheln lassen. Anschließend Erbsen in ein Sieb im Eiswasser abschrecken und danach gemeinsam mit der Minze, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Butter in einem hohen Gefäß pürieren. Um eine besonders cremige Konsistenz zu erreichen anschließend durch ein feines Sieb streichen. Vorm Servieren kurz erwärmen.

### Für den Weißweinschaum:

Schalotten abziehen, feinschneiden und in einer kleinen Pfanne glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und leicht reduzieren lassen. Fond hinzugeben und ebenfalls ein reduzieren. Sahne hinzugeben und wieder leicht ein reduzieren lassen. Sojalecithin mit etwas kaltem Wasser verrühren und ebenso dazugeben. Jetzt die Sauce durch ein Sieb schütten. Anschließend mit Zitronenzesten, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vorm anrichten die Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Knoblauch abziehen. Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser waschen und gut abtupfen. Salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Öl mit den Zitronenschalen scharf anbraten. Nach ca. 1 Minute wenden und etwas Butter und Knoblauch in die Pfanne geben. Mit der Butter beträufeln und nochmals 1 Minute braten. Danach herausnehmen und mit ein wenig Zitronensaft und Meersalz Flocken verfeinern.

### Für die Garnitur:

Gurken und Radieschen waschen und trockentupfen. Aus den Gurken und Radieschen feine Scheiben mit dem Schäler schneiden, mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und einrollen. Erbsen kurz mit Butter, Chili und Salz anbraten. Pistazien in einer Pfanne kurz anrösten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Paula Bründl am 10. November 2020