

# Jakobsmuschel mit Chorizo, Kartoffel-Espuma, Kräuter-Öl

## Für zwei Personen

### Für die Jakobsmuschel:

4 Jakobsmuscheln                      100 g weiche, grobe Chorizo    30 g Butter  
1 EL helle Miso-Paste                  Pflanzenöl

### Für den Kartoffel-Espuma:

330 g mehligk. Kartoffeln              25 g Butter                              150 ml Milch  
0,5 g Muskatnuss                        1 g Salz

### Für das Kräuter-Öl:

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie                 $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum                      3 EL Rapsöl  
Zucker                                      Salz

### Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse                      1 Zitrone                                  1 TL Öl  
Pfeffer

### Für die Jakobsmuschel:

Die Chorizo sehr fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Jakobsmuscheln in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Vom Herd nehmen und Butter sowie die Miso-Paste dazugeben. Beides schmelzen lassen und die Jakobsmuscheln mit Miso-Butter übergießen.

### Für den Kartoffel-Espuma:

Kartoffeln schälen. Dann genau 250 g Kartoffeln in Salzwasser kochen.

50 ml Kartoffelwasser abschöpfen, dann die Kartoffeln abgießen und passieren oder stampfen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Kartoffelmasse mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren.

Mit Muskat und Salz würzen und heiß in den Sahn-Siphon füllen. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis zum Servieren im Wasserbad bei max. 75 Grad warmhalten.

### Für das Kräuter-Öl:

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mithilfe eines Entsafters entsaften. Kräutertersaft mit dem Öl mischen und anschließend mit einem Mixstab pürieren. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

### Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Erbsenkresse vom Beet schneiden und mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Mit etwas Pfeffer auf den Espuma geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvio Orro am 11. Mai 2021