

Jakobsmuscheln, Auberginenmus, Serrano-Chips, Wein-Soße

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Limette	Butter
3 EL Olivenöl	Mehl	Meersalz
Pfeffer		

Für das Mus:

1 große Aubergine	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	200 ml Weißwein	1 TL Estragonsenf
50 ml Olivenöl	2 Zweige Estragon	Butter
Meersalz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g kalte Butter
200 ml Sahne	300 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für die Serrano-Chips:

2 Sch. Serrano-Schinken	Butterschmalz
-------------------------	---------------

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne	2 Schnittlauchhalme
------------------	---------------------

Für die Jakobsmuscheln:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Olivenöl und Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und jeweils zwei Minuten von beiden Seiten anbraten.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln mit Limettensaft abschmecken.

Für das Mus:

Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Estragon abrausen und trockenwedeln. Die Hälfte der Aubergine mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und einen Zweig Estragon drauflegen. In Alufolie einwickeln und 20 Minuten bei 220 Grad im Backofen garen. Estragon entfernen und Fruchtfleisch der Aubergine sowie die Hälfte der Schale klein schneiden.

Die andere Hälfte der Aubergine in einer Gusseisenpfanne mit etwas Olivenöl grillen, von der Haut befreien und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit Wein ablöschen und solange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Wein verdampft ist. Knoblauch und Zwiebeln unter die Auberginen heben, Senf und etwas Olivenöl dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, auspressen und auffangen. Mus mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Lorbeerblatt abzupfen. Weißwein, Lorbeerblatt, Schalotten, Knoblauch und Pfefferkörner in einem kleinen Topf aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die eiskalte Butter, in kleinen Stückchen, dazugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

Für die Serrano-Chips:

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schinken bei mäßiger Hitze in Butterschmalz knusprig braten.

Für die Garnitur:

In einer zweiten Pfanne Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Jakobsmuscheln mit Auberginenmus, Weißweinsauce, Serrano-Chips und Pinienkernen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und das Gericht servieren. Restliche Sauce separat servieren.

Simona Ruppert am 13. Juli 2021