

# Jakobsmuscheln mit Chicorée, Beurre blanc

## Für zwei Personen

### Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	115 g kalte Butter	100 ml trockener Weißwein
175 ml Fischfond	1-2 EL Himbeeressig	Salz, Pfeffer

### Für den karamellisierten Chicorée:

2 Chicorée	1 rote Chilischote	20 g Butter
1,5 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------	------------	---------------

### Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	50 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Salz		

### Für die Garnitur:

Rote Rettich-Kresse	Piment d'Espelette
---------------------	--------------------

### Für die Beurre blanc:

Die Schalotte abziehen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 15 g Butter im Topf erhitzen und die Schalotte farblos anschwitzen. Nach etwa 5 Minuten den Wein zugeben, leise köcheln lassen und fast vollständig einkochen. Fischfond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Alles durch ein feines Sieb passieren, dabei die Schalotten kräftig mit einer Kelle oder einem Löffel ausdrücken.

100 g kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach mit einem Stabmixer in den heißen Fond rühren.

Sauce mit Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Himbeeressig abschmecken und nicht mehr kochen lassen.

### Für den karamellisierten Chicorée:

Chicorée waschen, Strunk kegelförmig herausschneiden und die Stauden in etwa 1-2 cm breite Ringe schneiden. Chili in feine Streifen schneiden.

Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, Chicorée-Streifen zugeben und durchschwenken. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Chili würzen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln vorsichtig in kaltem Wasser abspülen und zwischen Küchenpapier trockentupfen.

Kurz vor dem Servieren eine Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln in heißem Öl von beiden Seiten jeweils 30-60 Sekunden stark anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Petersilien-Öl:

Petersilienblätter abzupfen, mit Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit gepresstem Knoblauch und Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Piment d'Espelette garnieren.

Barbara Kübler am 18. Juli 2023