

Jakobsmuscheln, Buttermilch-Orangensud, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Buttermilchsud:

200 ml Buttermilch	1 große, süße Orange	½ TL Currypulver
1 Prise gemahl. Kümmel	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbsen	1 TL gerieb. Ingwer	½ Limette, Saft, Abrieb
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Speck-Crunch:

2 Sch. Bacon

Für die Jakobsmuscheln:

4-6 ausgelöste Jakobsmuscheln	Salz	Pfeffer
-------------------------------	------	---------

Für die Garnitur:

Erbsensprossen	Orangenabrieb
----------------	---------------

Für den Buttermilchsud:

Die Orange filetieren und den Saft in einer extra Schüssel auffangen. Den übergebliebenen Rest mit der Hand auspressen und den Saft beiseitestellen. Zwei Orangenfilets für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Tranchen mit dem Currypulver und etwas gemahlenem Kümmel zusammen mit der Buttermilch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sud durch ein Sieb geben, damit keine festen Bestandteile mehr darin verbleiben. Sud in einer kleinen Sauciere zum Anrichten beiseitestellen.

Für das Erbsenpüree:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, etwas salzen und die TK-Erbsen darin ca. 3 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb abgießen und zusammen mit der Butter und dem Ingwer mit Hilfe des Stabmixers fein pürieren. Danach den Limettensaft unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken. Im Anschluss die Masse durch ein feines Sieb streichen. Püree zum letztmaligen Erhitzen in einen kleinen Topf beiseitestellen.

Für den Speck-Crunch:

Speck in einer heißen Pfanne anbraten, bis er knusprig wird. Danach den Speck aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Das überschüssige Fett abtupfen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln mit einem Küchentuch gut abtropfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Speckpfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Am Schluss mit dem Orangensaft von oben übergießen und gleich von der Herdplatte ziehen.

Für die Garnitur:

Das Erbsenpüree vor dem Servieren nochmals kurz erhitzen und in zwei kleine Kleckse in der Mitte des Tellers platzieren. Jakobsmuscheln mittig auf dem Erbsenpüree anrichten. Speckcrunch senkrecht in das Püree stecken. Orangenfilets drumherum drapieren. Orangenabrieb über den Teller verteilen. Mit Erbsensprossen ausgarnieren. Den Buttermilchsud separat in der Sauciere danebenstellen und servieren.

Kathrin Hormann am 19. März 2024