

Jakobsmuschel, Erbsen-Minz-Püree, Apfel-Sellerie-Saft

Für zwei Personen

Für die die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 kleine Chilischote	1 Limette, Abrieb
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen	1 festk. Kartoffel	1 Schalotte
200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	5 Zweige Minze
Muskatnuss	Zucker	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die den Apfel-Sellerie-Saft:

$\frac{1}{4}$ Stück Knollensellerie	5 Stangen Staudensellerie	3 grüne Äpfel, Granny Smith
Salz	Pfeffer	

Für die Salat-Spitzen:

5 Blätter grüner Frisée-Salat	1 grüner Apfel, Granny Smith	1 TL Dijonsenf
1 EL Apfelessig	1 EL Rapsöl	

Für die die Jakobsmuscheln:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Chili waschen, trockentupfen und halbieren. Eine halbe Chilischote zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Jakobsmuscheln darin scharf von beiden Seiten braten.

Anschließend mit Limettenabrieb verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und gleichmäßig würfeln. Beides in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Sahne und Fond hinzugeben und Kartoffeln darin weichkochen. Erbsen hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Wenn die Erbsen weich sind, Minze hinzugeben und alles fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die den Apfel-Sellerie-Saft:

Knollensellerie, Staudensellerie und Äpfel waschen. Knollensellerie und Äpfel anschließend schälen und Äpfel entkernen. Staudensellerie putzen und ggf. einzelne feste Fäden ziehen. Gemüse und Äpfel mit Hilfe eines Entsafters entsaften und den Saft auffangen. Saft durch ein Filterpapier oder Filtertuch filtern und auffangen. Saft anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer Schüssel mit Crushed Eis kaltstellen.

Für die Salat-Spitzen:

Salat waschen und trockenschleudern. Anschließend die Spitzen zupfen.

Apfel waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Aus Essig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatspitzen und Apfel damit marinieren.

Florian Hollburg am 30. April 2024