

Jakobsmuscheln, Wein-Schaum, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	50 g Lardo	1 scharfe Chilischote
1 Zitrone, Abrieb	50 g Butterschmalz	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Creme:

250 g TK-Erbsen	200 g Zuckerschoten	200 g kl. mehligk. Kartoffeln
100 ml Sahne	50 g Butter	1 Vanilleschote
Salz	Eiswasser	

Für den Weinchaum:

1 Schalotte	100 ml Sahne	30 g Butter
100 ml Riesling	100 ml Fischfond	Cayennepfeffer
Zucker, Salz	1 Msp. Lecithin	20 g Mehl

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln salzen, mehlieren und scharf in Butterschmalz anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit Pfeffer hinzugeben.

Lardo in ganz feine Streifen schneiden und knusprig braten.

Jakobsmuscheln mit Lardo, Chili und Zitronenabrieb vollenden.

Für die Creme:

Erbsen, Zuckerschoten und Kartoffeln für ca. 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Etwas Abgießwasser auffangen und Masse mit Hilfe einer Flotten Lotte passieren. Wieder erhitzen und mit Butter, Sahne und Vanillemark abschmecken.

Für den Weinchaum:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, kurz mit anschwitzen. Wein angießen, glattrühren und etwas reduzieren. Fischfond und Sahne angießen, 5 Minuten gut kochen.

Eventuell Lecithin verwenden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Zum Servieren den Rieslingschaum mit einer Espuma-Flasche und zwei Kapseln aufschäumen.

Jan-Moritz Hansen am 04. Juni 2024