

Jakobsmuscheln mit Karotten-Soße und Rote Bete Clafoutis

Für 2 Personen

150 g Rote Bete	4 Eier	2 EL Zucker
Salz	150 g Mehl	250 ml Sahne
100 ml Milch	3 EL Butter	100 g Karotten
1 Schalotte	150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Zweige Kerbel	

Die Rote Bete putzen und mit der Schale weich kochen. Die gekochte Rote Bete etwas auskühlen lassen, dann schälen und mit einem Kugelausstecher kirschgroße Rote Bete Kugeln ausstechen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Clafoutis Eier mit Zucker und 1 TL Salz schaumig rühren. Dann das Mehl unterrühren, 150 ml Sahne und Milch dazu gießen und alles gut vermischen. Eine flache Tarte-oder Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Rote Bete Kugeln in der Form verteilen, dann den Teig darüber gießen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Der Auflauf (Clafoutis) ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt wird, kein Teig mehr klebt. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Karottenwürfel zugeben, etwas Gemüsebrühe angießen und zugedeckt weich dünsten. 100 ml Sahne angießen, aufkochen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Soviel Gemüsebrühe zugeben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce erhitzen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten kurz braten. Clafoutis in Kuchenstücke aufschneiden und mit den Jakobsmuscheln und der Karottensauce anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Otto Koch 24. August 2012