

# Jakobsmuscheln auf Ringelbete mit Rahm-Kartoffeln, Speck

**Für zwei Personen**

**Für den Speck:**

2 Scheiben Bacon

**Für die Ringelbete:**

1 Knolle Ringelbete                      20 ml Weißweinessig    1 Prise Zucker  
Salz

**Für die Rahm-Kartoffeln:**

2 vorw. festk. Kartoffeln              100 ml Sahne              1 Zweig Thymian  
Salz    Pfeffer

**Für die Muscheln:**

2 Jakobsmuscheln, mit Schale    3 EL Mehl                      Rapsöl

**Für den Speck:**

Backofen auf 220 ° Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Baconscheiben auf ein Ofengitter legen und im Ofen ca. 20 min. kross backen.

**Für die Ringelbete:**

Ringelbete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ringelbete in eine kalte Pfanne legen, mit Wasser bedecken, einen Schuss Essig, sowie eine Prise Salz und Zucker dazugeben. Einmal aufkochen lassen, die Hitze wieder reduzieren und ca. 10 min. köcheln lassen.

**Für die Rahm-Kartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln mit etwas Wasser in einer Pfanne erhitzen. Einmal kurz aufkochen lassen, Hitze wieder reduzieren und für ca. 3-4 min. leicht köcheln lassen. Sahne unterrühren und weiter köcheln lassen.

Thymianblättchen vom Stiel zupfen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Gelegentlich umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 min. weiter garen bis die Kartoffeln die richtige Konsistenz haben.

**Für die Muscheln:**

Die Jakobsmuscheln mit einem Messer öffnen und das weiße Muskelfleisch aus der Muschel heraus trennen.

Mehl in eine kleine Schüssel geben und die heraus getrennten Jakobsmuscheln von nur einer Seite mehlieren und etwas abklopfen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln auf der mehlierten Seite scharf anbraten. Nach ca. 2 min. wenden und auf der anderen Seite eine weitere Minute braten.

Kartoffeln, Ringelbete und Speck auf Tellern anrichten, Jakobsmuscheln auf der Ringelbete anrichten und servieren.

Björn Freitag am 28. Juni 2019