

Gefüllte Jakobsmuscheln auf Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Sankt Jakobsmuschel:

8 Jakobsmuscheln, in der Schale	80 g Wintertrüffel	150 g Schweinenetz, gewässert
50 ml Olivenöl, bestes	3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian
20 g Panko (japanische Brotkrumen)	Salz	Butter

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie, groß	4 Schalotten, länglich	50 ml Weißwein, trocken
150 ml Geflügelfond	100 g Crème-fraîche	2 Limonen, unbehandelt
Butter	Zucker	Pfeffer
Muskatnuss	Salz	

Jus:

50 g Nussbutter	50 ml Portwein, rot	50 ml Madeira
1 Bund Kerbel	Fond	

Die Jakobsmuscheln auslösen und unter kaltem Wasser abspülen, auf einem Tuch trocken setzen. Anschließend jede Muschel in fünf Scheiben schneiden, mit etwas Trüffel belegen und wieder zusammensetzen. Also Jakobsmuschel, Trüffel, Jakobsmuschel, Trüffel usw. Jede so gefüllte Muschel individuell mit Schweinenetz knapp umwickeln und in Olivenöl mit etwas Butter, Knoblauch und Thymian von beiden Seiten braten. Zum Schluss das Panko mit einer Prise Salz leicht mit braten und beim Anrichten auf der Muschel verteilen.

Selleriepüree:

Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Beides im Schnellkochtopf in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen, vollständig einreduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Im Schnellkochtopf auf der ersten oder zweiten Stufe circa 20 Minuten garen. Anschließend ohne Fond im Standmixer unter Zugabe der Crème-fraîche mixen. Die Schale der Limonen abreiben. Das Püree gegebenenfalls mit etwas Fond verdünnen und mit Limonenabrieb abschmecken.

Jus:

Aus den Trüffelabschnitten, Nussbutter, Portwein und Madeira eine leichte Jus kochen. Die gefüllten Jakobsmuscheln auf dem Selleriepüree anrichten, mit Jus umträufeln und mit geputzten Kerbelspitzen garnieren.

Tipp:

Für die gefüllten Jakobsmuscheln kann man auch eingelegten Trüffel verwenden. Dieser wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Ochsenbouillon und Madeira eingekocht.

Mario Kotaska am 30. April 2010