

Jakobsmuscheln auf Roter Bete

Für 4 Personen

600 g Rote Bete, gekocht	500 ml Rote Bete-Saft	12 Jakobsmuscheln
200 g Butter	1 Schalotte	0,5 Bund Schnittlauch
Portwein	Balsamico	Rotweinessig
Butterwürfel, kalt	Nussbutter	Pfeffer
Zucker, Salz		

Die Hälfte der Roten Bete in Würfel schneiden und mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer in einen Topf geben. Portwein und den Rote-Bete-Saft zugeben und zehn Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln öffnen und putzen. Etwas Balsamico zu der Roten Bete geben und abermals fünf Minuten kochen lassen, dann abpassieren und die Rote Bete in einen Mixer geben. Die Flüssigkeit so lange reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat. Nun etwas Rotweinessig hinzugeben und die Hälfte des Sirups zu der Roten Bete geben und mixen. Nun die Butter in Würfel schneiden, ebenfalls zugeben, nochmals abschmecken und durch ein Sieb passieren. Den verbliebenen Sirup aufkochen und mit ein paar kalten Butterwürfel aufmontieren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und zugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelten Schalotten und Butterwürfel zugeben und nochmals abschmecken. Die restliche Rote Bete in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl langsam vor sich hin schmoren lassen. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Nussbutter, Salz und Pfeffer goldbraun anbraten. Die Rote Bete- Scheiben mit dem Püree, der Soße und den Jakobsmuscheln anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Lea Linster am 18. Februar 2011