

Jakobsmuscheln mit Wirsing-Gemüse und Soja-Butter

Für 2 Portionen

1 Wirsingkohl	4 frische Jakobsmuscheln	3 vorgekochte Kartoffeln
100 ml Weißwein	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
100 ml Sojasauce	frische Blattpetersilie	Salz
Pfeffer	Olivenöl	150 g Butter

Zunächst den Wirsingkohl in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Kohl in einer heißen Pfanne mit Öl andünsten. Die vorgekochten Kartoffeln (nicht zu weich) in Scheiben schneiden und zu dem Wirsing in die Pfanne geben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durch schwenken. Zuletzt die Petersilie klein schneiden und unter den Wirsing heben. Die Pfanne von der heißen Platte nehmen und zur Seite stellen. In einem separaten Topf die Sojabutter vorbereiten. Hierzu den Weißwein mit Pfeffer einkochen lassen. Nach und nach die Butter dazugeben und alles mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Tipp:

Die Butter muss portionsweise hinzugegeben werden, da die die Vinaigrette sonst gerinnt. Die Sojasauce zu der Vinaigrette geben und mit unterrühren. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Danach mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen. Eine neue Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Muscheln von beiden Seiten leicht goldbraun anbraten. Das Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sojabutter beträufeln. Die Jakobsmuscheln auf dem Gemüse anrichten.

Steffen Henssler am 30. 12. 2011