

Kohlrabi-Scheiben mit Jakobsmuscheln an Beurre Blanc

Für 2 Portionen

8 Jakobsmuscheln	1 Kohlrabi	1 Zitrone
200 g Butter	200 ml Weißwein	Pfefferkörner
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Zitronenschale schneiden. Den Weißwein zusammen mit der Zitronenschale und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und auf mittlerer Flamme einkochen lassen. Den Kohlrabi von Stümpfen befreien, schälen und mit Hilfe eines Hobels so dünn wie möglich aufschneiden. Die Scheiben auf Tellern verteilen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Einen Teelöffel Olivenöl auf die Kohlrabischeiben streichen und etwas Zitronensaft darüber träufeln. Den eingekochten Wein vom Herd nehmen, über einem Sieb abgießen und die Reduktion so von Pfeffer und Zitronenschale trennen. 100 Gramm Butter in Flocken zupfen und portionsweise in die noch warme Weinreduktion geben. Anschließend mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Die Jakobsmuscheln mit Olivenöl bestreichen, in eine heiße Pfanne geben und kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Flocke Butter zu dem Muscheln geben, sie kurz darin schwenken und von der Hitze nehmen. Die Beurre Blanc über dem „Kohlrabi-Carpaccio“ verteilen und die Jakobsmuscheln darauf anrichten.

Steffen Henssler am 18. Juni 2013