

Jakobsmuscheln, Sellerie-Püree, Trüffel-Sauce-Hollandaise

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln, in der Schale	500 g Sellerieknolle	1 Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Zitrone	1 Schalotte	3 Pfefferkörner, schwarz
2 EL Weißweinessig	50 ml Weißwein	60 ml Wasser
220 g Butter, zimmerwarm	2 Eier (Kl. M)	1 Trüffel, frisch, klein
20 ml Olivenöl	4 Stiele Thymian	1 Zweig Rosmarin
4 Schalen Shisokresse	1 Schale Gartenkresse	1 EL Walnussöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, putzen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Sellerie und die Zwiebeln schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und bei milder Hitze weich garen. Den Sellerie anschließend in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Püree in den Topf zurückgeben und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat und etwas Zitronensaft würzen. Für die Hollandaise die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner mit einem Messer grob zerdrücken. Vom Trüffel einige Scheiben hobeln. Die Schalotten zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Trüffel, zwei Zweigen Thymian, dem Weißweinessig, dem Weißwein und 60 Millilitern Wasser aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Danach lauwarm abkühlen lassen. Die restliche Butter in Würfel schneiden, die Eier trennen. Die lauwarmer Trüffel-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und das Eigelb zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 Grad) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend den Schaum vom Herd nehmen und die weiche Butter stückweise unterschlagen. Die Hollandaise mit Salz abschmecken. Nochmals einige Trüffelscheiben hobeln, klein hacken und unter die Hollandaise mischen. Den Rosmarin und den übrigen Thymian abrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen abzupfen und klein hacken. Etwas Olivenöl zusammen mit den Kräutern in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten eine Minute anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Selleriepüree auf tiefen Tellern anrichten. Jeweils zwei Jakobsmuscheln darauf legen und mit der Trüffelhollandaise bedecken. Die Jakobsmuscheln anschließend unter Aufsicht im Backofengrill gratinieren. Abschließend sowohl die Shisokresse als auch die Gartenkresse mit einer Schere vom Beet schneiden und in einer Schüssel mit dem Walnussöl und etwas Salz und Pfeffer marinieren. Den Kressesalat auf den gratinierten Muscheln verteilen und nach Belieben frische Trüffelscheiben darüber hobeln, auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 29. Oktober 2011