

Hauptspeise

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel (alternativ Zuckerschoten), Kartoffel- Zwiebelpüree und Kaviar

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 45
Minuten

Zutaten

300 g grüner Spargel (außerhalb der Spargelzeit
alternativ Zuckerschoten)

450 g helle Zwiebeln

200 g rote Zwiebeln

1 Zitrone (unbehandelt)

75 g Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz

Muskatnuss

1 TL Essig

1 EL Olivenöl

12 Jakobsmuscheln, handgetaucht (alternativ **TK-
Tiefseescalops**)

75 g Forellenkaviar

**DINNER
STORIES**
Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller
etc. werden vorausgesetzt)

ggf. Vakuumbutel und
Vakuuierer

Teigkarte oder Backpinsel

Reibe für Zitronenzesten

Feines Sieb

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Kartoffel-Zwiebelpüree zubereiten	
450 g helle Zwiebeln	und
75 g Kartoffeln	schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit
300 ml Sahne,	
etwas Salz	und
einer Prise Muskatnuss	circa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Weich gekochte Zwiebeln und Kartoffeln abgießen. Tipp: Die abgessene Sahne aufbewahren und einfrieren, sie eignet sich perfekt zur Herstellung einer Beurre Blanc. Mit dem Thermomix: Die noch warmen Zwiebeln und Kartoffeln in den Thermomix geben und für 2 Minuten auf Stufe 8 und eine weitere Minute auf Stufe 10 pürieren. Mit Salz abschmecken. Mit dem Standmixer: Die noch warmen Zwiebeln und Kartoffeln in den Standmixer geben, 3 Minuten auf höchster Stufe pürieren und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Mit Salz abschmecken. Das Püree bis zum Servieren und gegebenenfalls nochmals Aufwärmen in einem Topf beiseite stellen.
2. Röstzwiebeln zubereiten	
200 g rote Zwiebeln	schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Wichtig: Kein Öl in die Pfanne geben! Zwiebelscheiben in die Pfanne legen und karamellisieren. Nach 6 bis 8 Minuten, wenn sie kräftig Farbe angenommen haben, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls kräftig anrösten. Bis zum Servieren beiseite stellen.
3. Jakobsmuschel öffnen und auslösen (bei handgetauchten Muscheln mit Schale)	
12 Jakobsmuscheln (ganz)	mit der flachen Seite nach oben legen. Mit der Spitze eines einfachen Tafelmessers den Muschelspalt vorsichtig weiten und anschließend dicht an der Oberfläche entlang schneiden, bis sich die Muschel öffnen lässt. Den Deckel entfernen und mit dem Messer vorsichtig die Innereien von der Schale lösen. Das runde Muschelfleisch behutsam mit den Fingern vom Rest befreien und zur Seite legen. Anschließend den orangefarbenen Corail (Rogen) mit einem scharfen Messer ausschneiden und ebenfalls zur Seite legen. Er kann mit der Muschel gebraten werden, ist aber auch ein vorzüglicher Geschmacksgeber beispielsweise für Risotto.

4. Spargel zubereiten

300 g grüner Spargel
(außerhalb der Spargelzeit
alternativ Zuckerschoten)

mit

1 EL Olivenöl,

1 TL Essig

und einer

Prise Salz

im Beutel vakuumieren. Den Beutel anschließend circa 10 Minuten Sous-
vide garen. (Alternativ den grünen Spargel kurz in heißer Butter
schwenken.)

5. En Minute und Anrichten

Pflanzenöl

Pro Gast zwei Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit
von jeder Seite für 2 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Püree
gegebenenfalls nocheinmal erwärmen.

Das Kartoffel-Zwiebelpüree auf vorgewärmte Teller geben und mit einer
Teigkarte oder einem Pinsel dekorativ verstreichen.

Jeweils ein kleines Löffelchen

Forellenkaviar

und den gegarten Spargel auf dem Püree anrichten und zwei geröstete
Zwiebelscheiben auf den Teller geben.

Je zwei gebratene Jakobsmuscheln auf dem Teller platzieren und nach
Geschmack mit

Zitronenzesten

aromatisieren.