

Jakobsmuscheln, Blumenkohl-Püree, Butter-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für das Püree:

½ Blumenkohl	2 Schalotten	1 Limette
100 g Butter	100 ml Sahne	30 ml weißer Portwein
100 ml Geflügelfond	1 Prise Zucker	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Butter:

1 Handvoll blaue Trauben	125 g kalte Butter	200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Chip:

1 blaue Kartoffel	Sonnenblumenöl
-------------------	----------------

Für die Muschel:

6 Jakobsmuscheln	Salz	Pfeffer
------------------	------	---------

Für das Püree:

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Strünke klein schneiden.

Schalotten abziehen und würfeln. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Blumenkohl dazugeben und mit anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Geflügelfond angießen, Sahne dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen.

Limette halbieren und auspressen. Die Blumenkohlmasse pürieren, die restliche Butter untermischen und das Püree mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken.

Für die Butter:

Portwein und Rotwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf ca. ein Drittel reduzieren lassen. Butter einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Haut der Trauben abziehen und Trauben halbieren. Topf vom Herd nehmen, Trauben einrühren.

Für den Chip:

Kartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Öl in einem Topf knusprig frittieren.

Für die Muschel:

Jakobsmuscheln salzen und pfeffern und die Muscheln ohne Öl ca. 2 Minuten in einer Pfanne braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Bossow am 01. März 2021