

Gemüse-Mille-feuille mit Beurre-blanc, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Gemüse-Mille-feuille:

1 Rolle Blätterteig	1 Kohlrabi	3 Möhren
1 Bund roter Mangold	250 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Zitrone
150 g Butter	1 Ei	100 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 EL gemahlene Kümmel	1 EL ganzen Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Beurre-blanc:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone	300 g Butter
100 g Frischkäse	200 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
100 ml Fischfond	1 Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
Öl	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse-Mille-feuille:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig in Kreise ausstechen, mit einem Eigelb einstreichen und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen circa 12 Minuten backen.

Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in kleine Streifen schneiden. Beides in Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. Mangold waschen und in kleine Streifen schneiden. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Mangold und Pilze in Butter für circa 10 Minuten anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gesamte Gemüse in der Pfanne vermengen und mit Zitronenzeste und der gehackten Petersilie würzen. Gemüse und den Blätterteig zu einem Mille-feuille stapeln.

Für die Beurre-blanc:

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Weißwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Gemüse- und Fischfond aufgießen bis auf die Hälfte reduzieren. In der Zwischenzeit die Butter in kleine Stücke schneiden. Sobald der Wein reduziert ist, Butter und Frischkäse mit einem Pürierstab langsam einmontieren und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Den gehackten Schnittlauch ganz am Ende unterheben.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuschel in heißem, neutralem Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Jakobsmuschel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Butter in der Pfanne ausgehen lassen und zur Nussbutter verarbeiten. Mit dem Knoblauch und Rosmarin zergehen lassen. Jakobsmuschel für eine Minute in der Pfanne mit der Nussbutter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jakobsmuscheln, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen gegessen werden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 02. Dezember 2021