

Jakobsmuscheln, Riesen-Garnelen mit Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

4 Jakobsmuscheln	3 Riesengarnelen	3 Knoblauchzehe
Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte	50 g kalte Butter	200 ml Sahne
150 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	6 Pfefferkörner
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Creme:

2 Knollen Rote Bete	1 Zwiebel	2 EL Butter
100 ml Sahne	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für Jakobsmuscheln, Garnelen:

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann etwas mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln für 1 ½ Minuten von jeder Seite anbraten.

Garnelen vom Darm befreien, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Knoblauch in eine Pfanne geben und Garnelen von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.

Für die Weißweinsauce:

Schalotte abziehen. Weißwein, Schalotte, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen Topf geben, aufkochen lassen und auf etwa 75 ml reduzieren.

Mit Sahne aufgießen und erneut etwas einköcheln lassen. Sud durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in kleinen Stücken einmontieren und ggf. mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Rote-Bete-Creme:

Zwiebel abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Rote Bete würfeln und zu den Zwiebeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne angießen, kurz köcheln lassen, dann alles in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Hiek am 12. Januar 2021