

# Jakobsmuscheln, Calvados-Äpfel in Honig-Crème-fraîche

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln                      Pflanzenöl                      Salz  
Pfeffer

**Für die Calvados-Äpfel:**

2 Äpfel, Boskoop                      1 EL Granatapfelkerne      1 Zitrone, Saft  
2 EL Crème fraîche                      4 cl Calvados                      1 EL flüssiger Honig  
1 EL Butter

**Für den Kartoffelstampf:**

2 m.-gr, mehlig. Kartoffeln      1 EL Butter                      Muskatnuss  
Salz                      Pfeffer

**Für das Panko-Topping:**

2 EL Panko                      1 EL Butter

**Für die Salicorne:**

100 g Salicorne                      Butter

**Für die Garnitur:**

1 EL Granatapfelkerne

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuscheln abwaschen, abtropfen lassen und trockentupfen.

Mit Pfeffer und Salz würzen und dann in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten anbraten.

**Für die Calvados-Äpfel:**

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel mit Calvados tränken. Butter und Honig in einer Pfanne schmelzen lassen und Äpfel dazu geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Honig überziehen. Herausnehmen und Sud in der Pfanne mit Crème fraîche abschmecken. Anschließend etwas davon über die Apfelspalten geben.

**Für den Kartoffelstampf:**

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in kochendem Salzwasser garen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Panko-Topping:**

Panko in einer Pfanne mit geschmolzener Butter knusprig braten.

Kartoffelstampf damit bestreuen.

**Für die Salicorne:**

Salicorne waschen, putzen und harte und braune Stellen abschneiden. In einer Pfanne mit geschmolzener Butter schwenken, bis die Salicorne etwas weicher werden.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Granatapfelkernen garnieren.

Kirsten Geschke am 25. Februar 2025