

# Jakobsmuscheln, Kartoffel-Püree und Salsa verde

**Für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

2 Jakobsmuscheln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

**Für das Püree:**

300 g mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	50 ml Sahne
---------------------------	-------------	-------------

50 g Butter	2 Stängel Zitronengras	Salz, Pfeffer
-------------	------------------------	---------------

**Für die Salsa verde:**

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Kästchen Kresse
---------------------------------	--------------------------------------	-------------------

1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml Olivenöl	Salz
-------------------------	----------------	------

**Für die Chips:**

Kartoffelschalen	Öl	Salz
------------------	----	------

**Für die Muscheln:**

Die Muscheln in ein wenig Olivenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Püree:**

Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen und in der Milch-Sahne aufkochen. Warmhalten.

Kartoffeln gut waschen, schälen und paar schöne Schalenstücke zum Frittieren beiseitelegen. Kartoffeln kleinschneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Durch eine Presse oder ein Sieb drücken. Butter schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Zu den Kartoffeln geben, dann die Milch-Sahne unterrühren. Vorher das Zitronengras entfernen.

Püree mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Salsa verde:**

Kräuter kleinhacken, mit Zitronenabrieb und Zitronensaft vermischen.

Olivenöl und Salz hinzufügen und gut abschmecken.

**Für die Chips:**

Einen Topf mit Öl erhitzen. Kartoffelschalen in heißem Öl frittieren, herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen.

Robert Kolenda am 25. März 2025