

Jakobsmuschel mit Spinat im Weißwein-Zwiebel-Sud

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

2 große Jakobsmuscheln Puderzucker Öl

Für den Spinat:

120 g junger Blattspinat 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
2 EL Butter 1 TL Honig 400ml trockener Weißwein
Salz Pfeffer

Für die Beurre blanc:

1 Zwiebel 100 ml Milch 60 g kalte Butter
1 TL Sojalecithin 1 Lorbeerblatt 8 schwarze Pfefferkörner
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Prise Meersalzflocken

Für die Jakobsmuschel:

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen, eine Seite in Puderzucker tauchen.

In einer Pfanne Öl sehr heiß werden lassen. Jakobsmuschel zuckerseitig für 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen.

Danach erneut mit Puderzucker bestäuben und mit eine Flambierbrenner die Oberfläche karamellisieren, bis sie glänzt.

Für den Spinat:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Zwiebeln darin anschwitzen.

Knoblauch ganz kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Auf etwa einreduzieren lassen und dann beiseitestellen. Den vorbereiteten Weißweinsud erneut erhitzen. Spinat hineingeben, sofort von der Hitze nehmen, nur kurz schwenken, bis er zusammenfällt. Auf Küchenpapier leicht abtropfen lassen.

Für die Beurre blanc:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Milch mit der Zwiebel, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt aufkochen. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Zurück in den Topf geben, Lecithin einrühren und Butterwürfel zugeben. Mit dem Stabmixer aufschäumen direkt vor dem Servieren nochmal mixen, damit sich der Schaum hebt.

Für die Garnitur:

Mit Salz garnieren.

Deniz Topcu am 24. Juni 2025