

# Jakobsmuscheln, Erbsen-Minz-Püree, Kartoffelwürfel

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln                      1 Zitrone, Saft    125 g Butter

**Für das Püree:**

250 g TK-Erbsen                      3 Schalotten      2 Knoblauchzehen

250 g Butter                            1 Bund Minze     Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffelwürfel:**

250 g festk. Kartoffeln            Pflanzenöl            4 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz                                        Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel                        1 Zitrone, Saft    50 ml Rotweinessig

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuscheln gründlich trocken tupfen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Jakobsmuscheln in Butter und Zitronensaft von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.

**Für das Püree:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In etwas Butter glasig anschwitzen.

Minze hinzufügen, kurz mitdünsten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Butter schmelzen. Zusammen mit den Erbsen, den Schalotten, dem Knoblauch und der Minze in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

**Für die Kartoffelwürfel:**

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Für einige Minuten in kaltes Wasser legen, dann gründlich abspülen. Mit einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.

Das Öl in der Fritteuse erhitzen und die Kartoffelwürfel portionsweise für etwa 3 Minuten vorfrittieren. Herausnehmen, abtropfen und vollständig auskühlen lassen.

Anschließend ein zweites Mal für etwa 2 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Kartoffelwürfel abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft und Rotweinessig zu den roten Zwiebeln geben. Gut vermengen und ziehen lassen.

Tom Helbig am 05. August 2025