

Jakobsmuscheln, Gemüse, Beurre blanc, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 EL Butter	Pflanzenöl
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Gemüse-Vinaigrette:

1 Fenchelknolle mit Grün	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Schalotte	3 EL weißer Balsamicoessig	Pflanzenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Beurre Blanc:

8 Schalen der Garnelen	1 Möhre	Fenchelgrün, von oben
1 Zwiebel	200 g kalte Butter	100 ml Sahne
300 ml Krustentierfond	100 ml Weißwein	1 EL Tomatenmark
Pflanzenöl	3 EL Stärke	Salz, Pfeffer

Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Für die Jakobsmuscheln:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln trocken tupfen, ggf. leicht mehlieren, dann sehr scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Butter bräunen und die Jakobsmuscheln damit übergießen. Salzen und pfeffern.

Für die Gemüse-Vinaigrette:

Zum Anrichten eine Scheibe der Paprika zum beiseitelegen. Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Fenchelgrün für die Beurre blanc beiseitelegen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Essig zugeben.

Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre Blanc:

Möhren schälen, Zwiebel abziehen. Beides in feine Würfel hacken und zusammen mit den Garnelenschalen und dem Fenchelgrün in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit dem Krustentierfond aufgießen und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein feines Sieb abseihen, Sahne angießen und mit eiskalter Butter montieren. Nach Bedarf mit Stärke abbinden.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben. Kleine Parmesan-Plätzchen auf ein Backpapier setzen und im Ofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gemüse mittig auf der Beurre Blanc anrichten. Je zwei Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit einem je einem Parmesanchip und etwas Dill dekorieren.

Christine Lakner am 12. August 2025