

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

6 Jakobsmuscheln	Öl	Meersalz
------------------	----	----------

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbsen	1 Schalotte	Butter
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

4-6 kl. Blumenkohl-Röschen	50 ml Weißweinessig	1 EL Zucker
1 TL Salz		

Für den Schaum:

2 cm Ingwer	1 Zitrone, Abrieb, Saft	50 ml Sahne
10 g eiskalte Butter	100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer

Für den Crunch:

4-6 längl. Scheiben Pancetta

Für die Garnitur:

kl. Blätter Blutampfer

Für die Muscheln:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln ggf. putzen und trockentupfen. In einer sehr heißen Pfanne mit Öl 90 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Sie müssen außen eine Kruste haben und innen noch glasig sein. Mit Meersalz würzen.

Für das Erbsenpüree:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Fond und Sahne aufgießen und 5 Minuten köcheln. Erst jetzt die Erbsen zugeben und 3 Minuten garen, damit sie grün bleiben. Anschließend alles fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohl:

50 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen. Blumenkohl in Röschen teilen und mit dem heißen Sud übergießen und ziehen lassen.

Für den Schaum:

Ingwer schälen und reiben. Sahne, Fond, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Zitronensaft und eiskalte Butter zugeben und mit dem Stabmixer schräg an der Oberfläche luftig aufschäumen.

Für den Crunch:

Pancetta in einer Pfanne zwischen zwei Backpapieren knusprig werden lassen. Dabei mit einem Topf beschweren. Auf Küchenpapier entfetten und kleiner brechen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blutampfer garnieren.

Renato Fazzzone am 24. Februar 2026