

Jakobsmuscheln mit gebackenem Blumenkohl

Für 4 Personen

1 Blumenkohl mit Blättern	Salz, Pfeffer	160 ml Rapsöl
200 ml Sahne	1 Bund Petersilie	100 g Zucker
100 ml Balsamico	100 g Butter	100 g Panko
12 Jakobsmuscheln	4 Handv. Blattsalat	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Blumenkohl großzügig salzen, auf ein Backblech legen und je nach Größe ca. 4-6 EL Öl darüberträufeln. Im Ofen auf der mittleren Schiene 1,5 Std. backen. Etwas abkühlen lassen, Blätter ablösen und den Blumenkohl in Röschen teilen. Stiele mit 100 ml Sahne pürieren, salzen, pfeffern und warm stellen. Zwei Drittel der Röschen mit der restlichen Sahne pürieren, salzen und warm stellen.

Dann die Petersilie mit dem restlichen Öl und etwas Salz zu einem grünen Petersilienöl pürieren. Besonders grün wird es mit dem Mörser statt mit dem Stabmixer. Er schlägt Luft unter das Öl, wodurch es etwas heller wird.

In einer beschichteten Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und etwas einköcheln.

Restliche Blumenkohlröschen dazugeben und goldbraun werden lassen.

In einer zweiten Pfanne 50 g Butter zerlassen und Panko darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. In einer Pfanne die Jakobsmuscheln in der restlichen Butter 2 Min. auf jeder Seite anbraten und wieder herausnehmen. Die Muscheln sollten innen glasig bleiben.

Die Muscheln salzen und pfeffern. Anschließend die Pürees mit dem Blumenkohl und den Jakobsmuscheln auf je 1 Handvoll Blattsalat in Muschelschalen oder auf Tellern anrichten. Mit Petersilienöl und Pankobutter garnieren.

Brian Bojsen am 25. September 2025